



Menu di San Valentino

Entree di benvenuto con due calici di bollicine a coppia

Antipasti

Triangoli di Pasta Fillo €9

con pollo alle erbe e piselli al curry

Millefoglie al Salmone €10

Cuore di millefoglie al salmone su letto di misticanza

Carpaccio di Polipo €11

con mozzarella di bufala, pomini e basilico

Polipo alla Catalana €11

Insalata di polipo con cialde di polenta

Primi

Orecchiette alla Salsiccia €11

con crema di broccoli e cialda di Parmigiano

Riso Basmati €12

con un cuore di barbabietole al curry

Passatelli Scalognati €12

Passatelli fatti in casa con pancetta croccante, asparagi e scalogno

Ravioli a Cuore €15

con gamberi, erba cipollina e formaggio; conditi con burro, pomini e rucola

Paccheri al Pesce Spada €15

conditi con pomodorini secchi, ricotta e mandorle

Riso Venere di Mare €16

con gamberetti, cappelletti, brandy e noci croccanti

Tagliolini Gamberi & Pistacchio €17

Tagliolini fatti in casa con crema di pistacchio e crudité di gambero rosso

In Fondo al Mar €18

Gnocchetti di patate tre colori con crostacei al drogoncello

Secondi

Tagliata 3 Aceti €9

Tagliata di pollo ai tre aceti con rucola e crema al balsamico

Cotoletta & Patatine €10

Cotoletta alla Milanese fatta in casa con contorno di patatine fritte €10

Tempura di Gamberoni €13

Gamberoni rossi in tempura con mango e salsa piccante al miele

Filetto al Pepe Rosa €13

Filetto di maiale saltato con timo e pepe rosa

Polenta e Baccalà' €14

Crostone di polenta con mousse di baccalà, lenticchie rosse e cialde di patate

Spiedini di Mare €14

Spiedini impanati di seppia, calamari, gamberi e mazzancolle

Tagliata Trevigiana €17

Tagliata di manzo alla Trevigiana con radicchio e bacon croccante

Dolci

Cheesecake & Love €5

Cheesecake alle fragole fatta in casa decorata con fragole fresche

Panna Cotta Passion €5

Panna cotta all'arancia fatta in casa decorata con scorza di arancio

Millefoglie d'Amore €6

Millefoglie scomposta fatta in casa con mousse di cioccolato bianco e frutti rossi

**“Coloro che vivono d'amore,
vivono d'eterno”**

- Emile Verhaeren