

Il Menù d'Autunno



ANTIPASTI

Gallina ruspante in Saòr con Pane tostato *	€ 9
Affettati misti e Formaggio del territorio * (Salumi artigianali senza conservanti)	€ 8 – € 12
Verde in coppa con spuma di Ricotta caprina (Verdure, Kiwi e granella di Pistacchi) ✓	€ 9
Pere con formaggio Mezzano, Noci e Miele ✓	€ 8
Sarde in Saòr *	€ 8
Moscardini ^ da barca su Polenta *	€ 11

PRIMI PIATTI

Bigoli con Ragù di Anatra *	€ 10
Pappardelle con Funghi freschi e Ricotta affumicata ✓	€ 10
Pasta e Fagioli tiepida ✓	€ 8
Bigoli in Salsa (di Sarde sottosale e Cipolla) *	€ 8
Pappardelle con Gamberi ^ Guanciale e Porro	€ 11

SECONDI PIATTI

Gallina imbriàga *	€ 15
Tagliata di Manzo con Funghi (taglio scamone di Sorana da 200gr.)	€ 18
Hamburger con formaggio Tabaro, Patate e composta di Cipolla rossa (taglio reale, parte anteriore di Sorana 200 grammi, senza pane)	€ 12
Tavolozza di Verdure di stagione con Caciotta di malga erborinata ✓	€ 10
Seppie ^ al nero con Polenta *	€ 14
Baccalà in tòcio alla veneta *	€ 15

CONTORNI

Verdure spadellate di stagione	€ 4 - € 6
Insalata mista ✓	€ 4

DESSERT

Dolci del giorno fatti in casa	€ 4,50
Torta sbrisolona con le Mandorle e Vino Zibibbo passito	€ 6

Coperto	€ 2
---------	-----

✓ Piatto vegetariano (*) piatto della tradizione – traditional dishes

(^) Prodotto congelato a bordo

Per i nostri piatti di mare usiamo pesce fresco oppure, all'occorrenza, surgelato o congelato a bordo; la carne è di provenienza italiana e a chilometri zero.

Per qualsiasi intolleranza o allergia alimentare Vi chiediamo cortesemente di informarci al momento dell'ordine per ottenere le corrette informazioni in merito.