





## Antipasti

Ostriche fritte, soffici patate, cipolla rossa in agrodolce	€ 16
Cardoncello nel suo brodo, salicornia, canestrato	€ 13
Capesante°, piselli e asparagi	€ 16
Ricciola° scottata, foglie di bietola, limone e zenzero	€ 16
Polpo° arrosto, topinambur e uova di salmone	€ 16
Veli di pesce°° olio EVO di peranzana, agrumi	€ 20
Crudo di mare	€ 22

## Primi piatti

 Strascinati fatti a mano al Ragù "Lento"	€ 16
Mezze maniche"è Viva", cacio, pepe e asparagi	€ 16
Linguina, vongole, fave e aglio nero	€ 16
Risotto"Acquerello", zafferano e seppia (minimo per 2 persone)	€ 16
Spaghet'Oro "Verrigni" e ricci	€ 16
Assaggi di due piatti (minimo per 2 persone)	€ 20

## Secondi piatti

 Ragù di Cavallo	€ 18
Bocconcini di puledro° e patate arrosto al rosmarino	€ 18
Costolette d'agnello°, patate arrosto ai semi di finocchio	€ 18
Rombo, spinaci, nero di seppia	€ 24
Rana pescatrice alla marinara	€ 24
Baccalà° carota di San Vito, zenzero	€ 20
Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confettura	€ 15

## Menu 3 portate


*Polpo° arrosto con topinambur e uova di salmone*  
*Mezze maniche "è Viva", cacio, pepe e asparagi*  
*Fragole "Candogna" in agrodolce di carrube, melissa e gelato limone*  
*Acqua Calice vino*  
**€ 32 no sabato e festivi**  
*Serviamo questo menu per tavolo completo*

## Menu degustazione 5 portate

*Polpo° arrosto con topinambur e uova di salmone*  
*Cardoncello nel suo brodo, salicornia, canestrato*  
*Linguina, vongole, fave e aglio nero*  
*Frittura pesce° di paranza spinata*  
*Fragole "Candogna" in agrodolce di carrube, melissa e gelato limone*  
*Dolci frivolezze*  
**€ 52**  
*Serviamo questo menù per tavolo completo*

## Menu 7 portate

*Capesante°, piselli e asparagi*  
*Cardoncello nel suo brodo, salicornia, canestrato*  
*Centrotavola crudo di mare*  
*Risotto"Acquerello", zafferano e seppia*  
*Mezze maniche"è Viva", cacio, pepe e asparagi*  
*Frittura pesce° di paranza spinata*  
*Fragole "Candogna" in agrodolce di carrube, melissa e gelato limone*  
*Dolci frivolezze*  
**€ 68**  
*Serviamo questo menu per tavolo completo*

 Piatto della tradizione  
°Alcuni prodotti possono essere sottoposti a condizionamento ed abbattimento di temperatura, congelati e rinvenuti  
°°La somministrazione contenenti prodotti freschi della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, avviene previo abbattimento della T°, (cottura a freddo) a -20° per almeno 24 h  
°°°Nel ristorante si utilizzano tutti gli allergeni ( vedi elenco posto all'ingresso) si prega di avvisare il servizio

