



## Antipasti

Cardoncello nel suo brodo, salicornia e canestrato € 13

Ostriche fritte, soffici patate e cipolla rossa in agrodolce € 16

Capesante°, piselli e asparagi € 16

Polpo° arrosto, topinambur e uova di salmone € 16

Veli di pesce°° olio EVO di peranzana e 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

Risotto "Acquerello", zafferano e seppia (minimo per 2 persone) € 16

Spaghet' Oro " Verrigni", alici, olive capperi e sfumature di peperone € 16

Linguina, vongole, fave e aglio nero € 16

Assaggini di due piatti (minimo per 2 persone) € 20

## Secondi piatti

 Ragù di cavallo € 18

Anatra , barbabetola e Campari € 18

Costolette d'agnello°, patate arrosto ai semi di finocchio € 18

Rombo, spinaci e nero di seppia € 24

Baccalà° , carota di San Vito e zenzero € 20

Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confetture € 15

 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

## Menu 3 portate

*Polpo° arrosto, topinambur e uova di salmone*

*Mezze maniche "è Viva" , cacio, pepe e asparagi*

*Fragole "Candongna" in agrodolce di carrube, melissa e gelato limone*

*Acqua Calice vino*

**€ 35** no sabato e festivi

*Serviamo questo menu per tavolo completo*

## Menu 5 portate

*Polpo° arrosto, topinambur e uova di salmone*

*Cardoncello nel suo brodo, salicornia e canestrato*

*Linguina, vongole, fave e aglio nero*

*Frittura pesce° di paranza spinata*

*Fragole "Candongna" in agrodolce di carrube, melissa e gelato limone*

*Dolci frivolezze*

**€ 55**

*Serviamo questo menù per tavolo completo*

## Menu 7 portate

*Capesante°, piselli e asparagi*

*Cardoncello nel suo brodo, salicornia e 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*

**€ 73**

*Serviamo questo menu per tavolo completo*

