

## **Gli antipasti**

### **Piovera grigliata**

crema di lattuga, pomodorini confit, olive, olio al timo Euro 14

### **Sgombro affumicato in casa**

radicchio di Treviso, melograno, zenzero caramellato Euro 14

### **Petto d'oca affumicato**

insalatina di campo, salsa di mele e kren, pan brioche caldo Euro 15

### **Burrata affumicata**

guacamole, rucola, pomodorini, pistacchi, pan brioche Euro 13 (VEG)

## **I primi**

### **Spaghetti di Gragnano**

in buzara di scampi su crema di porro Euro 16

### **Maccheroncini di Gragnano**

artigianali con ragu di pesce bianco, cime di rapa saltate, olive e peperoncino Euro 14

### **Ravioli ripieni di Chianina**

e cardoncelli, caciocavallo e pepe lungo Euro 14

### **Vellutata di zucca**

con cuore di burrata e crostini Euro 12 (VEG)

## I secondi

### Trancio di pesce bianco

crema di ceci, spinaci saltati, cipolla di Tropea agrodolce Euro 18

### Rombo gratinato

topinambur e carciofi saltati Euro 17

### Guancia di vitello

su crema di patate e polvere di liquirizia Euro 15

### Cotoletta di seitan

con sesamo, rosmarino e insalata Euro 13 (VEG)

**Insalata** mista o verde - piccola Euro 6, media Euro 8, grande Euro 10

**Gran piatto di formaggi** Euro 15

## Per i piu piccini<sup>es</sup> e non solo

**Lasagnetta al ragu'** fatta in casa Euro 10

**Pasta al pomodoro** Euro 8

**Hamburger** con patatine fritte Euro 12

## I nostri desserts

Euro 7

### Semifreddo al torrone

salsa al mandarino, crumble al cioccolato

### Tiramisu'

classico in B

### Cheesecake alla salvia

con crumble salato e salsa al melograno

### Sorbetto

al lime & Champagne con crumble di arachidi

### Sacher vegana

con frutti di bosco (VEG)