

ANTIPASTI

S_ciosi (lumache) burro, aglio e prezzemolo Snails with butter, garlic and parsley	8 €
Fiori di zucca gratinati e ricoperti con crema di formaggi e tartufo nero Courgette flowers full of mozzarella cheese and hot cream of cheese with truffle	10 €
Burratina con acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit e cracker ai cereali Burrata cheese with Cantabrico's sea anchovies, dried tomatoes and cereals cracker	9 €
Caprino all'erba cipollina, fichi, pinoli, miele d'arancio e foglia di pane Caprino cheese with chives, figs, pinenuts, honey, and bread	9 €
Gamberi all'aglio, olio e peperoncino su crema di piselli e mandorle tostate Spicy prawns with cream of peas and almonds	8 €
Baccalà mantecato con crostini caldi all'olio d'oliva Purée of dried cod fish with hot bread slice	8 €
Insalata di spinacino fresco con alici marinate all'arancia e vermouth bianco, uvetta e cipolla rossa Spinach salad with marinated anchovies, onions and dried grapes	8 €

PRIMI PIATTI

Risotto con branzino all'erba cipollina e topinambur (min. 2 porzioni) Risotto with sea bass and Jerusalem artichokes (min. 2 portion)	10 €
Bigoli caserecci al ragù d'anatra Homemade spaghetti with duck sauce	10 €
Tagliolini al tartufo bianco con lamelle di tartufo nero Tagliatelle with truffle	13 €
Paccheri con tonno fresco, pomodorino al forno e zeste di limone Macaroni with fresh tuna, tomatoes and lemon zest	10 €

Ravioli alla melanzana con pomodorini ciliegini, crema di burrata e
ossocollo croccante 11 €
Ravioli with aubergines tomatoes, cream of burrata cheese and cri-
spy bacon

SECONDI PIATTI

Pesce fresco del giorno € s.q.
Fresh fish of the day

Filetto di branzino alla piastra con riduzione agli agrumi e profumo
di menta 16 €
Grilled sea bass with citrus fruits' sauce and mint

Tartare di tonno con mandorle, pomodoro secco e
maionese al basilico fresco 16 €
Fresh raw tuna tartare with almonds, dried tomatoes and basil
mayonnaise

Guancetta di vitello all' Antico Portico con polenta alla griglia
(Specialità della casa) 16 €
Braised beef cheek with red wine and polenta

Presa di maiale iberico scottata al pepe rosa e rosmarino con patate
del Montello arroste 17 €
Fillet of pork with pink pepper, rosemary and potatoes

Filetto di manzo al Raboso del Piave e porcini con patate arroste e
asparagi verdi 19 €
Fillet of beef with Raboso, wild mushrooms, potatoes and green
asparagus

Polpo scottato con spuma di patate speziate e salsa piccante 16 €
Grilled octopus with potatoes purée and spicy sauce

COPERTO 2 €

Caro cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per maggiori informazioni consultare la tabella all'entrata del locale.