

Antipasti Cotti

Zuppetta di scampi con polvere di olive tagg. e caviale di basilico	€	15,00
Sottile di spada affumicato con brunoise di verdure	€	8,00
Tentacolo di Piovra Croccante con crema di patate Profumata al limone	€	13,00
Capesante gratinate	€	10,00
Cialda di Parmigiano con fonduta al radicchio di TV e crudo di Parma D.O.P.	€	9,00
Insalatina di mare tiepida agli agrumi	€	12,00
Catalana di Gamberoni* con tris di verdure	€	13,00
Tris di baccalà con polenta frita (insalata, mantecato, vicentina)	€	15,00
Antipasto delle Scuderie (cicchetti e antipasti bolliti della tradizione Veneta)	€	16,00

Antipasti Crudi

Carpaccio di tonno* con chips di zucca e granella di olive taggiasche e pomodorini arrostiti	€	12,00
Scampetti*	€	13,00
Tartare di ricciola* pane carasau e grattugia di lime	€	14,00
Piatto di crudo misto e crostacei*	€	25,00

Primi Piatti

Lasagnetta di pesce gratinata al forno	€	10,00
Gnocchetti di patata con radicchio di Tv e Ricotta affumicata	€	9,50
Fettuccina con tagliata di calamari, granella di pistacchio e zucca	€	13,00

E Inoltre...

SE DISPONIBILI, SAREMO LIETI DI CONSIGLIARVI:

Spaghetti alle vongole veraci	€	14,00
Spaghetti allo scoglio	€	15,00
Spaghetti alla busera di scampi*	€	15,00

Secondi Piatti

Entrecote di manzo alla Robespierre	€	14,00
Doratura mista di pesce	€	15,00
Il nostro pescato del giorno	da € 15,00 a €	17,00
Baccalà alla vicentina con polenta	€	15,00
Filetto di ricciola* con vellutata di zucca e verdure tricolori	€	16,00
Tonno* in crosta di pistacchi e mandorle con lattughino e verdure stagionali	€	17,00

Fresco Di Giornata...

Ogni giorno è disponibile un fuori menù. Pesce fresco di giornata, direttamente dal mare alla vostra tavola. Richiedete cortesemente al nostro personale di sala, che sarà felice di elencarvi il pescato del giorno.

Contorni

Contorno del giorno	€	4,00
Patate* fritte dippers	€	4,00
Verdutine* pastellate	€	4,00

Menù Bambini

Pasta al pomodoro / ragù	€	6,00
Cotoletta* + Patate* fritte	€	8,50
Hamburger* di manzo con patatine* fritte	€	8,50
Coperto	€	2,50

* Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti a -18°

Le Bollicine

Cuvèe Extra Dry Millesimato - Carati

Dal colore giallo paglierino tenue, svela sentori floreali di glicine, fruttati di pera, mela golden e con nota di sentori minerali in chiusura. Al gusto è equilibrato con buona morbidezza e freschezza, presenta un finale persistente su note delicatamente floreali.

Calice € 2,50

Bottiglia € 13,00

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup DOCG Brut - Ca' del Sol

Dal colore brillante giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime profumo di frutta matura, nespola, composta di agrumi, miele di acacia e sentori minerali di mandorla. In bocca è fine, equilibrato e persistente con buona freschezza e sapidità.

Calice € 3,50

Bottiglia € 17,00

Trento DOC Cuvèe 28 - Rotari

Bruto blanc de blancs dal profumo intenso ed elegante di frutta gialla matura con note di nocciola e un tocco dolce di vaniglia. Con oltre 36 mesi di affinamento sui lieviti, questo spumante offre grande equilibrio tra struttura e acidità con una piacevole freschezza e un finale minerale.

Bottiglia € 24,00

Franciacorta Satèn - Bersi Serlini

Il "Cuvèe prestige" di Cà del Bosco è un Franciacorta Brut fresco e vivace di grande piacevolezza aromatica, affinato per circa 25 mesi sui lieviti in bottiglia. Fragranze fruttate di pesca, fiori, agrumi si integrano a note di pianificazione e mandorle tostate: un simbolo della Franciacorta!

Bottiglia € 35,00

Franciacorta DOCG Brut - Bersi Serlini

Il "Franciacorta Bersi Serlini" è realizzato con uve Chardonnay al 100%, provenienti da 15 vigneti dislocati su sette diversi comuni della Franciacorta. Fermentazione 20 mesi in bottiglia, di colore giallo paglierino, delicato e fruttato e caratterizzato da aroma di pane.

Bottiglia € 30,00

Fior d' Arancio Spumante DOCG - Colli Euganei

Di colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini, ha intensi e delicati profumi fruttati di pera e mela golden, scorza d'agrume e salvia a completarne il bouquet. Al gusto è dolce, di grande morbidezza, fresco e delicatamente sapido, equilibrato e di bella persistenza finale su scia fruttata.

Bottiglia € 15,00

Champagne Brut Reserve 1er cru - Herbert Beaufort

Champagne di grande piacevolezza ottenuto da Pinot nero per il 60% e Chardonnay di Tour su Marne al 40%, sosta circa 36 mesi in cantina e viene commercializzato con un dosaggio di 6gl.

Bottiglia € 48,00

I Bianchi Ed I Rossi

Lugana DOC Malavasi - Camilla

Dal colore giallo paglierino intenso, si apre su note fruttate di banana matura, ginestra e mimosa a chiudersi con leggera presenza di erba appena falciata. Al gusto è decisamente fresco, quasi citrino, con discreta morbidezza per una nota sapida che ne completa il corpo interessante.

Calice € 3,50

Bottiglia € 18,00

Alto Adige DOC Gewurztraminer - Este Neue

Con un colore giallo dorato chiaro, questo vino ha un profumo intenso e fruttato, floreale con sentori di noce moscata, rose fresche, melone e pesca gialla. Il gusto è morbido con una piacevole nota di mandorla come, ben equilibrata e un bel retrogusto in bocca.

Calice € 3,50

Bottiglia € 22,00

Pinot Bianco - Erste & Neue

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso predomina l'aroma delicato di mela. Gusto lineare, accompagnato da una gradevole freschezza. Fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno. Affinamento su fecce fini.

Calice € 3,00

Bottiglia € 17,00

Soave Doc Stelvin - Dal Cero

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso predomina l'aroma delicato di mela. Gusto lineare, accompagnato da una gradevole freschezza. Fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno. Affinamento su fecce fini.

Calice € 3,00

Bottiglia € 15,00

Pinot Grigio DOC - Tenuta Guida

Vino dalla struttura equilibrata ed elegante, aromatico, di colore giallo paglierino, fruttato, intenso, fresco, tipico dei vini d'annata, gradevole leggermente acidulo. Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti e pesce.

Bottiglia € 10,00

Cabernet DOC - Tenuta Guida

Vino rosso rubino di grande struttura. Indicato in abbinamento ad arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, tagliatelle al ragù e costine di maiale.

Calice € 2,50

Bottiglia € 12,00

Bibite

Acqua naturale / gas 75 cl	€	2,50
Coca Cola (bottiglia 33cl)	€	3,00
Fanta (bottiglia 33cl)	€	3,00
Gingerino	€	2,50
Lemonsoda	€	2,50
Tè al Limone	€	2,50
Tè alla Pesca	€	2,50

Liquori e Distillati

Limoncello	€	2,50
Liquirizia	€	2,50
Amari	€	3,00
Grappe	€	3,50
Amarone Barrique (Bonollo Of)	€	4,50

Caffè

Caffè'	€	1,30
Caffè' Decaffeinato	€	1,30
Caffè' Orzo	€	1,30
Caffè' Ginseng	€	1,30
Caffè' Corretto	€	1,60