

ANTIPASTI

Granceola al vapore con emulsione d'olio EVO al limone e spuma di prezzemolo
(2,4,6,9,12)
€32,00

Tagliata di piovra "cotta all'acqua sua" con insalata di gambero rosso,
verdure all'agretto e olive taggiasche
(2,4,6,9,10,12,14)
€31,00

Carpaccio di pesce spada in pre-salé, perle di melone e salsa lime e yogurt
(4,7)
€28,00

Medaglioni di capasanta scottati su crema di zafferano e Pastis,
tagliatella di seppia marinata alla rapa rossa
(4,7,12,14)
€30,00

Cicchetti di pesce della tradizione veneziana con marinata di mela verde e ananas
(1,2,4,5,7,9,12,14)
€35,00

Tartare di manzo "Sorana" con dressing di senape e limone,
crostone di pane al pomodoro secco
(1,10,12)
€28,00

Proposta vegetariana

Burrata pugliese con acqua di pomodoro, carota, zucchina al basilico
e datterini confit
(7,9)
€24,00



PRIMI PIATTI

Ravioli all'astice con zuppetta di molluschi, crostacei e piccole verdure
(1,2,3,4,7,8,9,12,14)
€32,00

Classico risotto ai frutti di mare mantecato
con burro al limone e zafferano
(2,4,7,9,12,14)
€30,00

Spaghetti bio "senatore Cappelli"
con vongole veraci, clorofilla di rucola
e crema di patate viola
(1,4,7,9,12,14)
€28,00

Tagliolini con scampi, pomodoro fresco e
pane tostato alle spezie fresche
(1,2,3,4,7,9,12)
€29,00

Maltagliati con ragù d'agnello e scaglie
di Pecorino di Fossa
(1,3,7,9,12)
€28,00

Proposta vegetariana

Quenelle di ricotta di bufala e spinacino su crema di Taleggio DOP
e pera cotta al vino rosso
(3,7,12)
€22,00



LE NOSTRE ZUPPE

Gaspacho di pomodoro, cetriolo e peperone con piovra brasata alla mediterranea

(4,9,14)

€24,00

Crema tiepida di carote, mandorle, crostini al formaggio Morlacco e cipolla frita

(1,7)

€22,00

Zuppa di pesce "stile Caravella"

(1,2,4,7,9,12,14)

€36,00

Proposta vegetariana

Riso al salto con zafferano, lenticchie e olio biologico

(9)

€19,00

Tortino di verdure e patate su crema di legumi e pinoli tostati

(8,9)

€21,00



SECONDI PIATTI

Trancio di branzino su crema di ceci bio, spinaci saltati e olio al rosmarino
(4,9)
€36,00

Tagliata di tonno e pesce spada in crosta di semi di papavero e pistacchi, con
patate ratte e maionese di capperi e acciughe
(3,4,8,9,10,11,12)
€38,00

Baccalà in vaso cottura con olive taggiasche, rivisitazione della ricetta vicentina
(1,4,7,12)
€35,00

Il fritto di pesce secondo la tradizione con croccanti verdure in pastella bianca
(1,2,3,4,5,14)
€38,00

Petto d'anatra laccato al miele d'acacia, passata di carote,
salsa ai mirtilli e patate macario
(1,7,12)
€37,00

Filetto di manzo "Sorana" con purè di patate alle erbe di Sant' Erasmo, verdure
saltate, tartufo nero estivo
e salsa al vino rosso Valpolicella
(1,7,12)
€39,00



DOLCI MOMENTI

Panna cotta al forno ai fiori di lavanda, coulis di fragole e
Croccantino al Porto e nocciole

(3,7,8,12)

€14,00

Torta mousse al cioccolato fondente, rum e banana caramellata

(1,3,7,8,12)

€15,00

Cheesecake scomposta con Dacquoise alle mandorle e gelatina di frutti di bosco

(1,3,7,8,12)

€15,00

Le due versioni del tiramisù ...classica e innovativa

(1,3,7,8,12)

€16,00

Budino belga con spuma allo yogurt e lime

(3,7,8,12)

€14,00

I nostri gelati della casa

(7,12)

€12,00

Sorbetto fragole, agrumi e Prosecco di Valdobbiadene

(12)

€12,00

Tagliata di frutta di stagione

€16,00

Selezione di formaggi locali con confetture e mostarde della casa

(1,7,8,10,12)

€21,00

