

## 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 tostiti

(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

