

I NOSTRI CICCHETTI

Alici marinate, Sommacco, infusione di Umeboshi e Crema di Burrata

———— **6,00** ————

Bocconcini di Pollo fritti serviti con Miele e Lime

———— **6,00** ————

Porchetta fatta in casa, Insalata di Rucola, Zucca marinata
e pane Carasau profumato allo Zatar

———— **6,00** ————

Mini Piadine di Patate fermentate con Tartare di Tonno, Guacamole e
Yogurt Greco

———— **8,50** ————

Carpaccio di Ricciola marinata e leggermente affumicata,
Latte di Mandorla e Gelato al Rafano

———— **8,00** ————

Prosciutto Crudo Fogolar DOP 18 mesi con Carciofi fritti,
Topinambur e Nocciole tostate

———— **8,00** ————

Spuma di Fagioli Gialèt con Capasanta alla Plancia e Tartufo estivo

———— **11,00** ————



Tartare di Ricciola, Barbabietola, Lampone e Frutto della Passione

———— **9,00** ————

Tartare di Manzo con Capperi, Rafano e Crema di Mozzarella

SMALL 9,00 / LARGE 12,00

Patate Speziate con salsa al Curry Rosso

———— **6,00** ————

LA NOSTRA CUCINA

Mezzi Paccheri con Ragù di Stinco di Vitello
Carciofi e Spuma di Fagioli Gialè

————— **14,00** —————



Gnocchi di Rapa Rossa
Con Castelmagno, Pera e Mandorle tostate

————— **12,00** —————

Risotto “Grumolo delle Abbadesse” con Broccoli,
Burrata e polvere di Acciughe

————— **12,50** —————



Osso al Barbecue, Tartare di Manzo, Cipollotto e Maionese al Finocchietto

————— **12,00** —————

Tagliata di Manzo con Rub Mediterraneo, Friarielli e Purè di Carote Viola in Cartoccio

————— **16,00** —————

Gamberoni in Tempura con Sale al Sedano
serviti con Insalata di Cappuccio, Lattuga e Miso

————— **16,00** —————

Tartare di Manzon Nocciole Tostate, Crema all’Uovo e Tartufo Estivo

————— **19,00** —————

Insalata “Inizio Primavera”
Formaggio di Capra, Quinoa, Asparagi “in due modi”, Spinacini, Crescione, Zucchine
Marinate all’aneto, Pesto di Fave, Carote infornate,
Pistacchi e Dressing alla Senape*

————— **10,00** —————

*Alcuni ingredienti potrebbero cambiare con il progredire della stagione



I NOSTRI SNACK



I nostri Hamburger vengono preparati con carne di Manzo Italiano fornita dalla piccola Macelleria Il Piacere della Carne di Gabriele Fanton di Silea (TV), inserita nella guida Slow Food dal 2010, prestando molta attenzione alla selezione dei tagli e alla macinatura. Il pane viene preparato dal mitico Ezio Marino, campione europeo e mondiale di panificazione del Panificio Marinato di Cinto Caomaggiore (VE). Tutto questo per potervi dare un prodotto gustoso, genuino ed artigianale.



BACONBURGER

Pane al Latte del Panificio Marinato, Polpetta di Carne di Manzo 100% Italiano, doppio Bacon, Formaggio, Insalata Gentile, Pomodoro, Salsa Senape e Cetriolini, Salsa BBQ fatta in casa e Patatine Fritte

———— **11,50** ————

PANINO DOPPIA T

Pane Ciabatta con Tartare di Manzo, Maionese al Tartufo Bianco, Rucola e Patatine fritte

———— **11,00** ————

WRAP CON TACCHINO DORATO

Insalata di Cappuccio, Tacchino Dorato, Pomodoro, Avocado, Salsa Curry e Patatine Fritte

———— **11,50** ————

WRAP VEGETARIANO

Insalata di Cappuccio, Melanzane Fritte, Pomodoro, Cipollotto, Avocado, Salsa Curry e Patate Fritte

———— **9,00** ————

I NOSTRI SNACK

HAMBURGER SORARU' (Stagionale)

Pane al Latte, Burger di Gamberi, Habanero e Coriandolo
Salsa Rosa "Boccale", Insalata di Avocado, Carote, Cetrioli,
Pomodoro e Patate Fritte

————— **14,50** —————

HAMBURGER "BOCCALE"

Pane al Latte, polpetta di carne di manzo 100% italiano, doppio Bacon,
Formaggio, Uovo all'occhio di bue, Insalata Gentile, Cipolla stufata, Pomodoro,
Salsa Senape e Cetriolini, Salsa BBQ fatta in casa e Patatine fritte

————— **12,50** —————

HAMBURGER "CANTINA 900"

Pane al Latte Integrale, Polpetta di Carne di Manzo 100% Italiano, Bacon,
Scamorza, Insalata Gentile, Pomodoro, Cappuccio Viola, Funghi Champignon,
Salsa Senape e Cetriolini e Patate Speziate

————— **14,50** —————

HAMBURGER "ROMA"

Pane al Latte, Polpetta di Carne di Manzo 100% Italiano, Rucola, Burrata,
Pomodoro confit, Pesto di Spinacini e Nocciole,
Scaglie di Grana e Patate Speziate

————— **14,00** —————

HAMBURGER "SGUERZI"

Pane al Latte, Cotoletta di Tacchino Dorata alle Erbe, Salsa al Curry,
Avocado, Insalata Gentile, Pomodoro,
Yogurt Greco e Patate Fritte

————— **12,50** —————

L'ANGOLO DELLE FOCACCE BIO FATTE IN CASA

Per le nostre Focacce utilizziamo la farina Petra del Molino Quaglia (PD), una farina di Grano Tenero 100% italiano da agricoltura sostenibile integrata e macinato a pietra.
Una farina con il gusto di una volta, ricca di sapore e sostanza.

1/ **Focaccia con Culatello di Zibello DOP**

Radicchio in Cartoccio, Bufala, Ribes semi-disidratati



———— **10,50** ————

2/ **Focaccia con Acciughe**

Burrata, Olive Infornate di Ferrandina, Cipolla Rossa confit e Arancio



———— **9,50** ————

3/ **Focaccia Con Porchetta**

Formaggio Asiago e Tartufo estivo

———— **14,50** ————

4/ **Focaccia Vegetariana**

Con Formaggio di Capra, Pomodori Confit, Pesto di Fave e Pistacchio

———— **9,50** ————

5/ **Focaccia con Baccalà Mantecato fatto in casa**

Puntarelle e Polvere di Capperò

———— **11,50** ————