



MENU' AZIENDALI

Antipasti

Selezione di crudo

Scampo, mazzancolla, gambero rosa, sashimi di salmone e di tonno, tartare di crostacei

Vapore classico

cicala di mare, moscardino, gamberi, calamari e seppie

Tris

baccalà mantecato, gamberi rosa fritti e polipetti in umido su polenta morbida

Capasanta e canestrelli alla griglia

Fiori di zuccina ripieni di baccalà mantecato

Baccalà mantecato con puntarelle alla romana, acciuga e cracker di grano saraceno

Mazzancolle in pasta kataifi, radicchio di Treviso e salsa verde

Tiepido di mare, crema di cannellini, radicchio di Treviso e olio al rosmarino
(per massimo 15 persone)

Primi

Risotto ai frutti di mare

Gnocchi di patate con scampi, gamberi e puntarelle

Pasticcio di pesce

Secondi

Grigliata mista

filetto d'orata, scampo, gamberone, coda di rospo

Trancio di branzino arrostito con verdure di stagione

Trancio di pescato secondo mercato con purè di patate,
radicchio di Treviso e salmoriglio

Dolci

Semifreddo all'amaretto con cioccolato fuso fondente

Semifreddo all'arancio con crema inglese alla vaniglia e
mandorle sablate

Menù 60€ - antipasto, primo, secondo e dolce

Menù 65€ - antipasto, bis di primi, secondo e dolce

Menù 70€ - antipasto, bis di primi, secondo, frittura in condivisione e dolce

Menù 75€ - due antipasti, bis di primi, secondo e dolce

I menù indicati comprendono coperto, acqua e caffè