



Tartare di tonno o scampi crudi olio e limone o gambero rosso crudo
Guazzetto di cozze alla tarantina o prosciutto
Sarde in saor
Baccalà mantecato
Piovra al vapore con datterini, olive taggiasche e sedano
Polenta con schiè fritte o busera
Cappasanta nostrana e cappelunghè "tabacchine" al forno

Lasagna con crostacei e zucchine e pomodorini
Maccheroni con tonno fresco pomodorini capperi e olive
Paccheri con scampi alla busera
Risotto di gamberi/scampi/pesce

Gamberoni, scampi e calamari alla griglia con polenta
Filetto di branzino o orata con patate e ciliegino
Gamberoni alla busera con polenta
Piovra al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche
Seppie alla veneziana con polenta
Tataki di tonno con indivia belga e crema di piselli
Baccalà alla vicentina con polenta
Zuppa di pesce e molluschi in rosso
Baccalà in umido con polenta
Filetto di ricciola in crosta di pistacchio

**il menù comprende un antipasto,
un primo e un secondo a Sua scelta;
una bottiglia di vino e una di acqua ogni due ospiti ed il caffè**

90 euro