



MENU

antipasti

Carpaccio di ombrina marinato con chutney di mela e zenzero (4) € 13

Cre moso alla zucca con guazzetto di crostacei e panna cotta salata (2, 3, 7, 9) € 14

Polpo* al grill con purea di patate tartufata e composta di uva e vino Terrano (4, 7, 9, 12) € 16

Bocconcini di sgombro* in Savor con crema di pinoli e cialda di riso soffiato (1, 4, 5, 8) € 13

La Rosa di Gorizia, tuorlo fritto e crumble di prosciutto carsolino (1, 3, 7) € 12



*Prodotto congelato all'origine **Prodotto fresco congelato in casa

***Prodotto sottoposto a bonifica da Anisakis



MENU

primi

Zuppa di pesce* (1, 2, 4, 9, 14) € 13

Linguine alle vongole** sgusciate,
bottarga e pane aromatico al limone
(1, 6, 9, 14) € 14

Gnocchetti** di zucca fatti in casa
con raguttino ai fasolari** (1, 3, 4, 9, 14) € 14

Tagliolino** di pasta fresca con
busara di scampi** e datterino giallo
(1, 2, 3, 4, 5, 9) € 14

Blecs saltati con burro e salvia con
ricotta affumicata e crema di
castagne (1, 7, 8) € 13



*Prodotto congelato all'origine **Prodotto fresco congelato in casa

***Prodotto sottoposto a bonifica da Anisakis



MENU

secondi

Tagliata di tonno**** pinna gialla in
crosta di nocciola, salsa alla
pastinaca e verdure invernali
(1, 4, 7, 8) € 16

Bocconcini di Asià in boreto con
polenta alla piastra, mela e
marmellata di zucca *(1, 4, 9)* € 14

Fritto di calamari** e seppie** del
Golfo, salsa alla salvia e verdure
Royal *(1, 4, 7)* € 15

Guancetta di vitello con purea di
mela e rafano fresco *(9, 10)* € 16

Pesce del giorno con contorni
misti *(4, 9)* € 8/etto



*Prodotto congelato all'origine **Prodotto fresco congelato in casa

***Prodotto sottoposto a bonifica da Anisakis



MENU

dolci

Zuppa d'arancio con mousse al cioccolato (1, 7, 8) € 8

Semifreddo** al pistacchio con salsa al limone e meringa flambé (1, 3, 7, 8) € 7

Cheesecake in bicchiere con mango e sbrisolona (1, 3, 7, 8) € 6



*Prodotto congelato all'origine **Prodotto fresco congelato in casa

***Prodotto sottoposto a bonifica da Anisakis