

MENU' DI CAPODANNO

Antipasti

- Bruschette con pomodorini datterino, baccalà mantecato e bis di saòr € 18
- Antipasto misto di pesce della tradizione € 30
- Soppressa veneta, polenta morbida e funghi trifolati € 19
- Affettati misti dalla salumeria Sassilat e selezionedi formaggi € 26

Primi Piatti

- Risotto crema di zucca, tartare di gamberi e granella di pistacchio (min 2 pax) € 24
- Gnocchi di patate fatti in casa con sughetto di pomodoro fresco € 20
- Lasagna con radicchio di treviso, morlacco e noci € 21
- Bigoli al ragù d'anatra in bianco, zest d'arancia e salvia € 21

Secondi Piatti

- Guancette di maialino iberico brasate al valpolicella, servite con purè di patate e verdure € 32
- Cotoletta di vitello alla milanese € 25
- Pesce alla griglia con verdure di stagione (min 500g) €11*100g
- Mazzancolle alla griglia (min 300g) €11*100g
- Filetto di branzino al cartoccio con patate al forno e frutti di mare € 25
- Frittura di calamari con verdure € 29

Insalate e Contorni

- Caesar salad con pollo o gamberoni € 19
- Insalata di misticanza e pomodorino datterino € 10
- Verdure miste di stagione € 9
- Patatine fritte € 9

Desserts

- Tiramisù della casa € 10
- Cheesecake con salsa ai frutti di bosco € 10
- Semifreddo alla gianduia con gelato alla vaniglia € 10



NEW YEAR'S EVE MENU'

Starters

- Bruschetta with datterini cherry tomatoes, whipped codfish and two types of saòr € 18
- Traditional mixed fish and seafood appetizer € 30
- Venetian soppressa served with soft polenta and sautéed mushrooms € 19
- Mixed cold cuts from Sassilat delicatessen and selection of cheeses € 26

First Course

- Risotto with pumpkin cream, shrimp tartare and pistachio granola (min 2 people) € 24
- Homemade potato gnocchi with tomato sauce € 20
- Lasagna with Treviso radicchio, morlacco cheese and walnuts € 21
- Bigoli pasta with white duck ragù, orange zest and sage € 21

Main Course

- Iberian pork cheeks braised in Valpolicella wine, served with mashed potatoes and vegetables € 32
- Milanese-style veal cutlet € 25
- Grilled fish with seasonal vegetables (min 500 g) €11*100g
- Grilled prawns (min 300 g) €11*100g
- Baked sea bass fillet in foil with roasted potatoes and seafood € 25
- Fried calamari with vegetables € 29

Salads and Sides

- Caesar salad with chicken or king prawns € 19
- Mixed salad greens with cherry tomatoes € 10
- Mixed seasonal vegetables € 9
- French fries € 9

Desserts

- Homemade tiramisù € 10
- Cheesecake with mixed berry sauce € 10
- Gianduja semifreddo with vanilla ice cream € 10



MENU' DE NOCHEVIEJA

Entrantes

- Bruschettas con tomates datterino, bacalao mantecado y dos tipos de saòr € 18
- Entrante mixto de pescado de la tradición € 30
- Soppressa veneciana servida con polenta cremosa y setas salteadas € 19
- Surtido de embutidos de la salumería Sassilat y selección de quesos € 26

Primeros platos

- Risotto con crema de calabaza, tartar de gambas y granola de pistacho (mín. 2 personas) € 24
- Ñoquis de patata caseros con salsa de tomate € 20
- Lasaña con radicchio de Treviso, queso morlacco y nueces € 21
- Bigoli con ragú blanco de pato, ralladura de naranja y salvia € 21

Segundos platos

- Carrilleras de cerdo ibérico estofadas al Valpolicella, servidas con puré de patatas y verduras € 32
- Milanesa de ternera € 25
- Pescado a la parrilla con verduras de temporada (mín. 500 g) €11*100g
- Gambones a la parrilla (mín. 300 g) €11*100g
- Filete de lubina al papillote con patatas al horno y mariscos € 25
- Fritura de calamares con verduras € 29

Ensaladas y guarniciones

- Ensalada César con pollo o gambones € 19
- Ensalada de brotes verdes y tomate cherry € 10
- Verduras variadas de temporada € 9
- Patatas fritas € 9

- Tiramisù de la casa € 10
- Cheesecake con salsa de frutos rojos € 10
- Semifrío de gianduja con helado de vainilla € 10



MENU DU NOUVEL AN

Entrées

- Bruschette aux tomates datterino, morue fouettée et deux types de saør € 18
- Assortiment de poissons de la tradition € 30
- Soppresa vénitienne servie avec polenta crémeuse et champignons sautés € 19
- Assortiment de charcuteries de la salumeria Sassilat et sélection de fromages € 26

Plats

- Risotto à la crème de potiron, tartare de crevettes et granola de pistache (min. 2 pers.) € 24
- Gnocchis de pommes de terre maison à la sauce tomate € 20
- Lasagnes au radicchio de Trévis, fromage morlacco et noix € 21
- Bigoli au ragù de canard blanc, zeste d'orange et sauge € 21

Plats principaux

- Joues de porc ibérique braisées au Valpolicella, servies avec purée de pommes de terre et légumes € 32
- Escalope de veau à la milanaise € 25
- Poisson grillé avec légumes de saison (min. 500 g) €11*100g
- Gambas grillées (min. 300 g) €11*100g
- Filet de bar en papillote avec pommes de terre au four et fruits de mer € 25
- Friture de calamars avec petits légumes € 29

Salads and sides

- Salade César au poulet ou aux gambas € 19
- Salade de jeunes pousses et tomates cerises € 10
- Légumes de saison variés € 9
- Frites € 9

Desserts

- Tiramisù maison € 10
- Cheesecake avec coulis de fruits rouges € 10
- Semifreddo au gianduja avec glace à la vanille € 10

SILVESTERMENÜ

Vorspeisen

- Bruschetta mit Datterino-Tomaten, aufgeschlagenem Stockfisch und zwei Arten von Saor € 18
- Gemischte Fischvorspeise nach traditioneller Art € 30
- Venetische Soppressa mit cremiger Polenta und sautierten Pilzen € 19
- Gemischte Wurstwaren der Salumeria Sassilat und Käseauswahl € 26

Erste Gänge

- Risotto mit Kürbiscrème, Garnelentatar und Pistaziengranola (min. 2 Personen) € 24
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce € 20
- Lasagne mit Treviso-Radicchio, Morlacco-Käse und Walnüssen € 21
- Bigoli mit weißem Entenragout, Orangenschale und Salbei € 21

Hauptgerichte

- Iberische Schweinebäckchen in Valpolicella geschmort, serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse € 32
- Kalbsschnitzel nach Mailänder Art € 25
- Gegrillter Fisch mit saisonalem Gemüse (min. 500 g) €11*100g
- Gegrillte Riesengarnelen (min. 300 g) €11*100g
- Wolfsbarschfilet im Ofen gegart in Folie mit Ofenkartoffeln und Meeresfrüchten € 25
- Frittierte Calamari mit Gemüse € 29

Salate und Beilagen

- Caesar Salad mit Hähnchen oder Riesengarnelen € 19
- Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten € 10
- Gemischtes saisonales Gemüse € 9
- Pommes frites € 9

Desserts

- Hausgemachtes Tiramisù € 10
- Cheesecake mit Waldfruchtsauce € 10
- Gianduja-Semifreddo mit Vanilleeis € 10

