


DA STUZZICARE


CROSTINI con TELA PER-FETTA Figuli (4 pz) 11 € 6,00


tutti dello stesso gusto, a scelta fra:

Baccalà mantecato 147/ acciughe e robiola di capra 147/ sarde "in saor" 14/
gamberi "in saor" 212/ caponata di verdure 18912


POLPETTE DI MERLUZZO (5 pz) 4 € 4,50

 **LE NOSTRE POLPETTE** (6 pz/a base di patate) con salsa tartara 31012 € 5,00
melanzane e menta - ceci, spinaci e rosmarino - zucchine, pomodoro e basilico

 **PATATINE FRITTE** con la buccia € 4,00

 **POLENTA FRITTA** a cubetti, bianca e gialla € 4,50

 **CAROTE E ZUCCHINE FRITTE** € 4,50

 **FAGIOLINI FRITTI** - specialità di stagione € 5,00

INSALATONE


INSALATONA DI MARE 21214 € 14,00

Piovra, calamari, seppie, cozze e gamberi al vapore su letto di spinacino, riccia, pomodoro fresco con semi di zucca e girasole, olive, pomodoro semi-secco - all'olio, limone e aceto

FRITTO IN INSALATA 241214 € 15,50

Frittura di calamari, gamberi, seppie, baccalà su letto di spinacino, riccia e pomodoro fresco - all'olio, limone e aceto

INSALATONA VEGETARIANA 712 € 12,00

 Disponibile anche versione vegana (senza formaggio)

Riso rosso, verdure e legumi su letto di spinacino, riccia, pomodoro fresco con semi di zucca e girasole, Montasio stravecchio 18 mesi, olive taggiasche, pomodoro semi-secco e cubetti di pane condito croccante (senza glutine) - all'olio, limone e aceto

CUCINA

PAELLA DI PESCE con calamari, gamberi, seppie, cozze, vongole € 13,00
pomodoro fresco, patate, peperoni, piselli, prezzemolo all'olio, limone e leggero aglio 291214
Servita nel suo pentolino, sbruciacchiata sul fondo come da tradizione!

SALMONE ALLA PIASTRA con spinaci, pomodori secchi, pinoli, € 14,00
patate fritte e salsa tartara 341012

BACCALÀ ALLA VICENTINA con morbida polenta bianca 4 € 12,50

SEPIE IN UMIDO con morbida polenta bianca 914 € 13,00

LEggerissime FRITTURE

PESCE SGUSCIATO A MANO DA NOI, CON SOLA FARINA DI RISO,
SENZA LATTE NÉ UOVA PER LA MASSIMA LEGGEREZZA!

FRITTINO calamari, gamberi, seppie, baccalà - con verdure pastellate € 15,00
morbida polenta bianca, patate fritte e salsa tartara 234101214

SARDE FRITTE con verdure pastellate, morbida polenta bianca, € 15,00
patate fritte e salsa tartara 341012

BACCALÀ FRITTO con verdure pastellate, morbida polenta bianca, € 17,00
patate fritte e salsa tartara 341012

CALAMARI FRITTI con verdure pastellate, morbida polenta bianca, € 19,00
patate fritte e salsa tartara 3101214

CALAMARI E GAMBERI FRITTI con verdure pastellate, morbida € 20,00
polenta bianca, patate fritte e salsa tartara 23101214

GRAN FRITTO calamari, gamberi, seppie, canestrelli, baccalà con € 21,00
verdure pastellate, morbida polenta bianca, patate fritte e salsa tartara 234101214

PER I PIÙ PICCOLI


menù pensati per i bambini al di sotto dei 12 anni

NONNA PAPERÀ croccanti polpette di pollo, patate fritte, salsa rosa 3 € 10,00

PAPERINO frittura di calamari, patate fritte, salsa rosa 314 € 10,00

I NOSTRI DOLCETTI

IL TIRAMISÙ fatto in casa da noi, con crema al mascarpone € 5,00
savoardi, caffè e cacao amaro 137

 **TORTINO DI RISO E MELE** senza latte né glutine € 5,00
con oltre il 70% di mela, Servito tiepido 3

CAFFÈ CAPRICCIO caffè e biscottini artigianali di Cologna Veneta € 3,80
con crema al cioccolato bianco 13678

BEVANDE ALCOLICHE

"IS-BELLA" spritz 12 € 3,50
vino bianco col fondo "GUIDO INDIGENO" e succo d'uva fragola

"AL-BERTO" spritz 12 € 3,50
vino bianco col fondo "GUIDO INDIGENO" e bitter alle erbe "BÈRTO"

APEROL / CAMPARI spritz 12 € 3,50

AMERICANO 12 € 5,00

BIRRA BIONDA V.I.P. PILS - FORST (330 ml) - 5% vol 1 € 4,00

BIRRA SENZA GLUTINE ITALIAN PALE LAGER SUPERIOR € 4,50
FABBRICA DI PEDAVENA (330 ml) - 5,2% vol

CALICI DI VINO 12 € 3,00 / 3,50

il nostro vino frizzante col fondo "Guido Indigeno" - 10,5% vol (residuo zuccherino 0)

Prosecco "Rebassorè" - 11% vol (DOC Treviso frizzante)

Pinot Grigio "Nòmalas" - AZ. AGR. SALAMON, 12% vol

Prosecco Rosè - 11,5% vol (Brut)

Lugana DOC "Campo d'Argilla" - I CAMPI 13% vol

Cabernet Franc "Fèrmete rosso" - 12% vol

BEVANDE ANALCOLICHE

"IS-BELLA" spritz analcolico con succo d'uva fragola € 3,50

COCA COLA / COLA ZERO / LEMON SODA / FANTA (330 ml) € 3,00

SUCCO DI MELA - Kohl (330 ml) € 4,00
100% mela pinova / mela e albicocca / mela e pera

THE ALLA PESCA / AL LIMONE € 3,50

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE (500 ml) € 1,30

CAFFÈ LISCIO/ ORZO/ DECA/ CORRETTO € 1,20 / 1,40

COPERTO € 1,50

ALLERGENI-1.Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia -
7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e
solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.