



Leggerissime frittiture

GRAN FRITTO MISTO DI PESCE calamari, gamberi, seppie, canestrelli e baccalà con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 13,50
CALAMARI E GAMBERI FRITTI con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 12,00
CALAMARI FRITTI con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 11,00
GAMBERI FRITTI con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 13,00
SCAMPI FRITTI con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 17,00
BACCALÀ FRITTO con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 9,50
SARDE FRITTE con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 7,50

- Le nostre frittiture sono impanate con sola farina di riso ed adatte agli intolleranti al glutine! -

... altre frittiture

PATATE FRITTE quelle con la buccia!	€ 3,00
POLENTA FRITTA a cubetti	€ 4,00
VERDURE IN PASTELLA carote e zucchine	€ 4,00
ZUCCA FRITTA <i>Specialità di stagione</i>	€ 4,00
RADICCHIO FRITTO <i>Specialità di stagione</i>	€ 6,00

☛ Bevanda consigliata con le nostre frittiture: "GUIDO INDIGENO" – vino bianco frizzante col fondo



La nostra gastronomia

BACCALÀ MANTECATO	€ 6,00
BACCALÀ MANTECATO AL RADICCHIO ROSSO	€ 7,00
Con 1,50€ in più puoi avere un pacchetto di foglie Figulì da utilizzare come crostino!	
BACCALÀ ALLA VICENTINA	€ 9,50
COZZE ALLA MARINARA in rosso	€ 7,00
RADICCHIO IN AGRODOLCE	€ 5,00
GAMBERI "IN SAOR"	€ 9,50
SARDE "IN SAOR"	€ 8,00
INSALATA DI MARE	€ 9,00
INSALATA DI PIOVRA E PATATE	€ 9,50
BRANZINO AI FERRI con patate al forno	€ 12,00
GRANSEOLA ALLA VENEZIANA	€ 18,00
PAELLA DI PESCE	€ 8,00
SEPPIE IN UMIDO	€ 9,50
SUGO ALLO SCOGLIO quantità per 2 porzioni di pasta – Con 2€ puoi avere una confezione di pasta di grano duro Figulì!	€ 9,00
ZUPPA DI PESCE	€ 10,50

- Lo sai che? puoi consumare la nostra gastronomia anche fino ad una settimana dopo l'acquisto! -



Per i più piccoli...

NONNA PAPERÀ croccanti bastoncini di pollo e patatine fritte. Da pollo allevato a terra sul Montello.	€ 7,50
PAPERINO frittura di calamari e patatine fritte	€ 7,50

Dessert fatti da noi

TIRAMISÙ (per una maggiore sicurezza utilizziamo solamente uova pastorizzate)	€ 3,50
PANNA COTTA ai frutti di bosco	€ 3,50

Prodotti

FIGULÌ "FOGLIE DI VISNADELLO" classiche – sesamo – origano – al radicchio Sottili e leggerissime foglie di pane artigianali e biologiche da grani antichi di filiera Figulì	€ 3,00
FIGULÌ "MEZZE TELE" crostino artigianale e biologico da grani antichi di filiera Figulì	€ 3,50
FIGULÌ "MAIS CORN" naturalmente senza glutine . Croccanti e leggere come le croste di polenta	€ 4,00
FIGULÌ RAMISSIMI classici – ai semi – alla zucca. Fragranti grissini artigianali e biologici da grani antichi di filiera Figulì	€ 5,00
FIGULÌ PASTA GRANO DURO fusilli – penne – tagliolini. Artigianale e biologica	€ 3,50
FIGULÌ PASTA INTEGRALE fusilli – truccoli. Artigianale e biologica	€ 3,00
FIGULÌ FARINA TIPO 1 – TIPO 2. Artigianale e biologica	€ 3,00

Bevande

"GUIDO INDIGENO" Vino bianco frizzante col fondo a fermentazione naturale Guia di Valdobbiadene – 10,5% vol – 75 cl	€ 9,00
RÉBASSORÈ Prosecco Brut DOC di Treviso Guia di Valdobbiadene – 11% vol – 75 cl	€ 9,00
"FÉRMETE BIANCO" Pinot grigio Spresiano – 12% vol – 75 cl	€ 9,00
"FÉRMETE ROSSO" Cabernet Franc Spresiano – 12% vol – 75 cl	€ 9,00
BIRRA CIMA ARTIGIANALE secondo posto birra dell'anno 2020, categoria 2	€ 3,00
MOLECOLA bevanda analcolica al gusto cola italiana. Disponibile anche senza caffeina	€ 2,00