

Menù

Spunciotti

- Baccalà fritto – 3€
- Baccalà mantecato alla maniera di Orazio – 3,50€ (1knel)
- Sardina in “saor” – 1,50 al pezzo
- Calamari fritti – 5€
- Canestrelli alla griglia – 4€ (2 pezzi)
- Gamberoni fritti – 4€ (2 pezzi)
- Polentina morbida di “*Mais Maranello*” con schie fritte della Laguna Veneta – 4€
- Vongole veraci nostrane in padella – 5€
- Polpettina di tastasale e Asiago DOP – 1€ al pezzo
- Crostino di pane fatto in casa con pancetta del “Salumificio Bertelli” di Montagnana (PD) – 3€ (2 crostini)

Antipasti

- Baccalà insalata, il gusto della semplicità – 12€
- Baccalà mantecato alla maniera di Orazio – 7€ (2knel)
- Bis di baccalà mantecato e insalata – 12€
- Polentina morbida di “*Mais Maranello*” con schie fritte della Laguna Veneta – 9€
- Lonzino affumicato “Salumificio Bertelli” di Montagnana (PD)
con julienne di asparagi bianchi marinati di Pernumia (PD) – 11€

Primi

- Bigoli da “Pastificio Artusi” alla crema di ortiche e Piave DOP Vecchio a scaglie – 13€
- Ravioli fatti a mano ripieni con il nostro baccalà mantecato saltati con mazzancolle e
asparagi di Pernumia (PD) – 14€
- Gnocchetti di patate fatti in casa con ragù di quaglia e funghi pioppini – 12€
- Spaghetti alle vongole veraci nostrane – 13€

Secondi

- Baccalà alla vicentina secondo l'antica ricetta di nonna Maria – 16€
- Baccalà in umido con uvetta, alla vecchia maniera Veneziana in disuso – 15€
- Baccalà arrosto, ricetta di Casa Luciani da Feltre – 16€
- Bis di baccalà a scelta – 17€
- Tris di baccalà a scelta – 19€
- Fritto di pesce misto del Doge – 17€
- Orata pescata alla griglia – 15€
- Tagliata di controfiletto “Fattoria Terra Amica” frollata 30 giorni con sale aromatizzato
al caffè e scorza di limone – 18€
- Tagliata di controfiletto “Fattoria Terra Amica” frollata 30 giorni al rosmarino – 17€
- Tartare di manzo “Fattoria Terra Amica” con crostini fatti in casa – 12€
- Tagliata di pollo con crema di zucchine e pancetta croccante – 14€

Le pizze di Orazio

(solo a cena)

Impasto classico, integrale o Polentizza® a lunga lievitazione

Canton - 9,90€

Funghi champignon, carciofi, melanzane, pomodorini confit, cipolla

Massoin - 9,90€

Mozzarella fior di latte, porcini, Grana Padano DOP a scaglie, sopressa "Salumi Bertelli"

Bagolo - 10,70€

Mozzarella fior di latte, melanzane, stracchino, pomodorini confit, pancetta "Salumi Bertelli" d.c.

Gatarisoe - 11,20€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, carciofi, Pennanera di Lattebusche

Betonega - 11,20€

Mozzarella fior di latte, tonno sott'olio fatto in casa, acciughe, pomodorini, cipolla

Canevassa - 11,20€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo Veneto DOP "Salumi Bertelli", rucola, Piave DOP Vecchio

Bròca - 9,90€

Crema di zucchine, pomodorini confit, Pennanera di Lattebusche, asparagi di Pernumia

Furegòn - 10,80€

Mozzarella di bufala, crema di zucchine, tastasale, Pennanera di Lattebusche

Magna e Tasi - 11,00€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, burrata, crema di basilico

Sparasara - 9,90€

Mozzarella fior di latte, asparagi di Pernumia, Grana Padano DOP a scaglie, porchetta trevigiana d.c.

Figurìn - 11,70€

Mozzarella di bufala, crema di zucchine, pomodorini, Prosciutto Crudo Veneto DOP "Salumi Bertelli"

Boccon - 11,20€

Mozzarella fior di latte, stracchino, pioppini, sopressa "Salumi Bertelli" d.c.

El bosco - 9,90€

Mozzarella fior di latte, pioppini, champignon, porcini

Passajo - 9,80€

Mozzarella fior di latte, cipolla, Piave DOP Vecchio, pancetta "Salumi Bertelli" d.c.

Gajarda - 12,90€

Mozzarella fior di latte, asparagi di Pernumia, pancetta "Salumi Bertelli" d.c., burrata d.c.

Tonàda - 10,20€

Mozzarella fior di latte, tonno fatto in casa, pomodorini, rucola

Justa - 11,20€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Pennanera di Lattebusche, porcini, speck di Sauris d.c.