





Antipasti

SAOR

Spuma di saor calda, uvetta e pinoli tostati, sarde in tempura e maispan
11,14

NUVOLA GOURMET

Padellina di grano duro con porchetta di maialino fatta in casa, burrata affumicata, salsa basilico, cappuccio viola e caffè
3,8,10

MILLEFOGLIE BACCALÀ

Baccalà mantecato fatto in casa, pane carasau fritto, polvere di liquirizia, salsa aglio nero e liquirizia
8,10,11,14

CRUDO DI MARE

CONSIGLIATO ANCHE PER 2 PERSONE

Capesante, branzino, cicale, sogliole, fasolari, scampi, ostrica rosa del Delta del Po, tonno rosso ikejime, seppie, mazzancolle
(pesce, molluschi e crostacei nostrani alto Adriatico)
3,5,9,10,11,13,14

PARMIGIANA

Parmigiana di stagione con mozzarella fior di latte, parmigiano 24 mesi, basilico fresco, origano sicilia
2,13,14

SOUTE DI COZZE DOP

Soute di cozze di Scardovari Dop al sugo con crostini di pane scottato
2,5,8,13

TAGLIERE CRUDO DI PARMA 24 MESI

Crudo di Parma 24 mesi, burrata affumicata, giardiniera e gnocco fritto fatto in casa a parte
14

OSTRICA ROSA DEL DELTA

Ostrica Tarbouriech di Scardovari, Delta del Po
5

SCAMPI

Chiedi all'oste la disponibilità del giorno
9

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio





Primi

TAGLIOLINO NERO AI CROSTACEI

Tagliolino nero fatto in casa con pomodorini datterino, olive taggiasche, capperi, battuta di scampi - mazzancolle e bottarga di muggine
2,9,11,13

PACCHERI CACIO PEPE E LIQUIRIZIA

Paccheri di Gragnano IGP, Cacio e pepe e liquirizia in polvere
2,8,14

CAPPELLACCI

Cappellacci fatti in casa ripieni ricotta e spinaci con salsa di pomodoro, pomodorini datterino e basilico
2,8,10,14

LINGUINE VONGOLE E OSTRICHE

Spaghetto gragnano IGP, vongole veraci del delta, ostriche Kristal, spuma di ostriche, salsa prezzemolo e panfritto
2,5,8,14

I Classici

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale
2,8,13,14

SPAGHETTO ALLA NORMA

Spaghettoni Felicetti alla Norma con pomodoro, melanzane ricotta salata e salsa di pistacchio
1,2,8,13,14

MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA

Mezzo pacchero di Gragnano IGP alla carbonara
2,8,10,14

GNOCCHI POMODORO BURRATA AFFUMICATA

Gnocchi di patate fatti in casa con salsa di pomodoro e burrata affumicata
2,8,10,14

 Gluten free

 Vegetariano

Tutta la frutta e la verdure utilizzata nella nostra cucina proviene da agricoltura biologica a Km 0





Secondi

VITELLO TONNATO

Girello di vitello cbt, battuta di tonno rosso ikejime, capperi di salina, limone candito

2,11,13

TAGLIATA DI SPADA DEL MEDITERRANEO

Pesce spada siciliano, caponatina catanese, creme fraiche

11,14

TARTARE

Battuta di scottona italiana alla tartara, burro salato, insalatina mista, senape in grani e pane di Laterza a parte

3,10,13,14

BATTUTA AL TARTUFO NERO ESTIVO

Battuta di scottona italiana olio, sale e pepe, burro salato tartufo nero estivo e crostini di pane a parte

14

AGNELLO

Costolette di agnello cbt alla mediterranea, purè al limone, salsa prezzemolo

3,10,13

TARTARE VEGETALE

Tartare dell'orto, salsa tartara vegana e pane di Laterza a parte

3,13

FRITTO DI MARE


CONSIGLIATO ANCHE PER 2 PERSONE

Fritto misto croccante di capesante, scampi, mazzancolle, ostriche, merluzzo, schie, sarde, cicale, canestrelli, paranza, verdure miste e polenta

5,9,11

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Le carni

WAGYU A5 GIAPPONE 100g

Tagliata di controfiletto di Wagyu originale Giapponese A5

BISTECCA ALLA FIORENTINA 1200g

La Bistecca alla fiorentina di scottona reverse searing

COSTATA 800g

La Costata di scottona reverse searing

14

TOMAHAWK 1200g

Il tomahawk di scottona reverse searing

14

STRAECA DI SCOTTONA 150g

Il diaframma del manzo classico, noto per il suo gusto e la sua morbidezza

14

REALE DI SCOTTONA 150g

Taglio del sottospalla-collo, perfetto per la nostra cottura brasata di 3 ore

CAPPELLO DEL PRETE 150g

Classico taglio anteriore da bollito che in griglia risulta incredibilmente morbido e gustoso

14

LOMBATELLO 150g

Tra i diaframmi, situato sulla pancia è un taglio noto come bistecca del macellaio, estremamente gustoso, morbido e succoso

14

PLUMA DI SUINO IBERICO 150g

Tra il lombo e il collo del maiale è un taglio del maialino iberico molto delicato, ma allo stesso tempo saporito e morbidissimo

14

FILETTO DI SCOTTONA 200g

La parte più morbida e più pregiata di tutte, da provare

14

I contorni

FAGIOLINI ²

CAPONATA CATANESE ^{1,2}

PATATE AL FORNO

VERDURE AL FORNO (melanzane, zucchine, pomodori, peperoni)

PURÈ AL LIMONE ¹⁴





Burger

BAMBOORGER

Bun, burger di manzo 200g, bacon, misticanza, scamorza, cipolla di tropea caramellata, salsa bbq, servito con patatine fritte e salsa rosa
8,14

EL GORDO

Bun, burger di manzo 200g, bacon, misticanza, cheddar, uovo morbido, salsa bbq, servito con patatine fritte e salsa rosa
8,10,14

PESTIFERO

Bun, burger di manzo 200g, burrata, rucola, pomodoro, melanzane fritte, servito con patatine fritte e salsa rosa
8,14

UE FIGA IL PANINO

Bun, cotoletta di pollo, pomodoro, scamorza, maionese, servito con patatine fritte e salsa rosa
8,14





Dessert

TIRAMISÙ

Classica ricetta trevigiana con savoiardi
8,10,14

ETON MESS

Frutta, meringhe, crema al mascarpone, sorbetti, marasche
e spray alla rosa
14

TARTELLETTA FRAGOLE E BASILICO

Tartelletta, crema di mandorle, crema pasticcera, confettura di fragole,
fragole all'olio evo e basilico
8,10,14

PARIS BREST AL PISTACCHIO

Classico dolce francese ispirato alla famosa corsa ciclistica Paris-Brest,
in versione con crema al pistacchio
1,10,14

MOUSSE 3 CIOCCOLATI

Mousse 3 cioccolati, gelato e oro
10,14

 Gluten free





Legenda allergenici:

- 1 frutta a guscio
- 2 sedano
- 3 senape
- 4 sesamo
- 5 molluschi
- 6 lupino
- 7 solfiti
- 8 glutine
- 9 crostacei
- 10 uova
- 11 pesce
- 12 arachidi
- 13 soia
- 14 latte

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento UE 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °c.