



Piccolo Menù del Pranzo - *Small Lunch Menù*

Antipasti - *Starters*

Burrata di bufala, crema di zucchine in fiore e acciughe cantabriche
Buffalo burrata cheese, flowering courgette cream and Cantabrian anchovies



Sarde fritte in panko, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia
Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi sauce

Pasta - *Pastas*

Soquadro “Verrigni Oro” con gamberi, pomodorini e zucchine
Square pasta Verrigni Oro” with prawns, cherry tomatoes and courgettes



Gnocchi fatti in casa al ragù di vitello e Montasio Stravecchio
Homemade gnocchi with veal ragù and Montasio Stravecchio cheese

Secondi Piatti - *Main Course*

Rombo in panure d’erbette, crema di fagioli, cozze e radicchio di Chioggia
Turbot in herb breadcrumbs, bean cream, mussels and Chioggia radish



Uovo impanato e fritto, fonduta di parmigiano, spinaci, quinoa e finferli
Breaded and fried egg, parmesan fondue, spinach, quinoa and chanterelles

2 piatti a scelta, acqua, caffè, coperto e servizio inclusi : 40,00 € a persona
(Valido dal lunedì al venerdì)

2 dishes of your choice, water, coffee, cover charge and service included: € 40.00 p.p
(Valid from monday to friday)