ANTIPASTI

dal mare

Sarde in saor, aneto e polenta	18,00 €
Baccalà mantecato, crema di patate, prezzemolo, cappero e polenta fritta	20,00 €
Insalata di piovra, ceci, pomodoro secco e rosmarino	19,00 €
Antipasto misto di pesce della tradizione in quattro assaggi	24,00 €
Mosaico di pesce crudo del mercato * - prezzo variabile in base alle tipologie dei pesci-	da 34,00 € a 42,00 €

dalla terra

Lingua di vitello, acciuga, rapa e indivia belga	22,00 €

dall'orto

Flan di spinaci, fonduta di parmigiano e noci	18,00 €

PRIMI PIATTI

dal mare

Risotto al nero di seppia e agrumi (min. per 2 persone tempo di attesa 19 minuti)	23,00 € p.p.
Spaghetti pastificio Mancini, aglio olio peperoncino, vongole e broccoli	23,00 €
Crema di fagioli, calamari, cavolo nero e sesamo	18,00 €
Linguine pastificio Mancini, granciporro e puntarelle	24,00 €

dalla terra

Reginette fatte in casa con ragù di faraona e prugne secche	23,00 €
Gnocchi fatti in casa con coda di manzo	23,00 €

dall'orto

Cappellacci fatti in casa, formaggio di fossa, crema di zucca e castagne	23,00 €

SECONDI PIATTI

dal mare

Sgombro in olio cottura, bieta, lemongrass, finocchio e olive	29,00 €
Branzino alla griglia, cavolo rosso marinato, sedano rapa e cappero	29,00 €
Coda di rospo al forno in crosta di frutta secca, spinacini crudi, cipolla rossa marinata e pomodori secchi	30,00 €
Rombo alla griglia, verdure di stagione, carote e zenzero	30,00 €
Pescato del mercato al forno, patate e olive	9,50 €/hg

dalla terra

Tagliata di manzo, verdure di stagione e salsa al porto	29,00 €
Costolette d'agnello, patate, cardi, prezzemolo e aglio nero	30,00 €

CONTORNI

dall'orto

Insalata mista di stagione	9,50 €
Verdure cotte di stagione	14,00 €
Insalata di spinacetti crudi, pere, noci e riduzione di balsamico	12,00 €

FORMAGGI

Asiago con composta di marroni e semi di senape	12,00 €
Pecorino toscano con composta di peperoni	12,00 €
parmigiano con pere miele d'acacia e noci	12,00 €
Selezione di formaggi e composte fatte in casa	21,00 €

- In caso di allergie comunicarlo preventivamente al personale -

*per ragioni di sicurezza alimentare i nostri pesci e/o crostacei, crudi e/o marinati, sono trattati e abbattuti conformemente alle prescrizioni del reg. 853 allegato III, sez. VII

pane e coperto € 3,50

STARTERS

from the sea

Sweet and sour sardines with grilled polenta *"sarde in saor"* — 18,00 €

"Baccalà mantecato" air-dried cod fish, potato cream, parsley, caper and fried polenta — 20,00 €

Octopus salad, chickpeas, dried tomatoes and rosemary — 19,00 €

Mixed venetian fish appetizer in four tasting — 24,00 €

Selection of **raw fish** from the fish market * — da 34,00 € a 42,00 €
- the price varies depending on the type of fish-

from the land

Veal tongue, anchovies, turnip and belgian endive — 22,00 €

from the garden

Spinach pie, parmesan fondue and walnuts — 18,00 €

FIRST COURSES

from the sea

Risotto " al nero" with cuttlefish ink and citrus — 23,00 € p.p.
(min 2 people- waiting time19 minutes)

Spaghetti " Mancini " garlic, oil, chili pepper, clams and broccoli — 23,00 €

Bean soup, squid, black cabbage and sesame — 18,00 €

Linguine "Mancini", crab and chicory hearts — 24,00 €

dalla terra

Home made **reginette** with guinea fowl ragù and dried plums — 23,00 €

Home made **gnocchi** with beef tail — 23,00 €

dall'orto

Homemade **cappellacci**, fossa cheese, pumpkin cream and chestnuts — 23,00 €

SECOND COURSES

from the sea

Mackerel, swiss chard, lemongrass, fennel and black olives — 29,00 €

Grilled seabass, marinated cabbage, celeriac and capers — 29,00 €

Baked monkfish with crust of mix nuts on raw spinach , sundried tomatoes and red onion — 30,00 €

Grilled turbot, sauteed seasonal vegetables, carrots and ginger cream — 30,00 €

Baked fish of the day, potatoes and olives — 9,50 €/hg

from the land

Grilled **beef steak**, vegetable and porto sauce — 29,00 €

Grilled **lamb chops**, potatoes, cardoons, parsley and black garlic — 30,00 €

SIDE DISHES

from the garden

Seasonal mixed **salad** — 9,50 €

Seasonal mixed **vegetables** — 14,00 €

Baby spinach salad served with pears, balsamic vinegar and walnuts — 12,00 €

CHEESES

Asiago with chestnut jam and mustard seeds — 12,00 €

Pecorino with pepper jam — 12,00 €

Parmesan with acacia honey walnuts and pears — 12,00 €

Selection of cheeses and home made jams — 21,00 €

- In case of any allergies please inform the staff beforehand -
*for food safety reasons, ours fshes and/or sea food, raw and/or marinated, are treated according to the italian law ,In the event of unavailability certain products may be frozen

cover charge € 3,50

DOLCI

Crêpes alle mele, rosmarino e salsa inglese	9,50 €
Tortino al cioccolato e lampone (tempo d'attesa 10 min)	10,00 €
Crème brulèe e fava di Tonka	9,50 €
Tiramisù	10,00 €
Zuppetta di pere grappa e gianduia	8,00 €
Biscotti veneziani con vino dolce Zibibbo / Verduzzo	9,50 €
Uvetta o prugna o albicocca sotto grappa	7,00 €

DESSERTS

Crêpes alle mele, rosemary and English cream	9,50 €
Chocolate pie and raspberry (waiting time 10 min)	10,00 €
Tonka's bean **crème brulée**	9,50 €
Tiramisù	10,00 €
Pear soup, grappa of moscato and hazelnut chocolate	9,50 €
Venetian biscuits with sweet wines Zibibbo / Verduzzo	9,50 €
Raisins or prunes or apricot under **grappa**	7,00 €

BIBITE

Acqua naturale o frizzante o,75 lt.- Fonte di Lurisia-		3,50 €
Vino bianco o rosso della casa di Lison Pramaggiore	calice	4,00 €
	1/4 lt.	7,00 €
	1/2 lt.	12,00 €
	1 lt.	22,00 €
Dolomiti pils 0,33 lt. (Belluno,Veneto)		4,50 €
Menabrea bionda 0,33 lt. (Biella,Piemonte)		4,50 €
Venezia bionda o rossa 0,33 lt. (Venezia ,Veneto)		5,00 €
Morgana birra bionda non filtrata 0,33 lt. (Treviso,Veneto)		6,50 €
Soft Drink / Succhi		da 4,00 a 6,00 €
Caffè espresso- Casanova (Vicenza)-		2,00 €
Cappuccino / Caffelatte / Tè / Infusi		3,00 €

BEVERAGES

Still or sparkling **water** 0,75 lt.- Fonte di Lurisia-		3,50 €
House red or white **wine**	glass	4,00 €
	1/4 lt.	7,00 €
	1/2 lt.	12,00 €
	1 lt.	22,00 €
Dolomiti pils 0,33 lt. (Belluno , Veneto)		4,50 €
Menabrea lager 0,33 lt. (Biella,Piemonte)		4,50 €
Venice lager or amber 0,33 lt.		5,00 €
Morgana unfiltred lager beer 0,33 lt. (Treviso,Veneto)		6,50 €
Soft Drink / Juices		da 4,00 a 6,00 €
Coffee espresso - Casanova- (Vicenza)		2,00 €
Cappuccino / Caffelatte / Tè / Infusi		3,00 €