

ANTIPASTI

POLPETTO CRUNCH

*Polpo in doppia cottura su vellutata di bufala, pomodorini
confit e olive taggiasche*

€ 12.00

SANTA SARDA

*Piatto creato per il Giubileo, rivisitazione delle sarde in saore:
tortino di alici con ripieno di saore su salsa di lamponi e
balsamico con una gelatina all'uvetta e rum*

€ 12.00

PEAS AND LOVE

Gamberoni scottati su vellutata di piselli e salsa allo yogurt

€ 12.00

GIOCO DI CONSISTENZE

*Uovo in doppia cottura su insalata di asparagi e parmigiano
In tre consistenze*

€ 10.00

IL CRUDO

Prosciutto di Montagnana dell'azienda " Soranzo"

€ 10.00

PRIMI PIATTI

DELICATO

Risotto crema di asparagi con ciuffi di robiola e crudite' di scampetti € 13.00

BERMUDA

Triangoli al pesce spada su crema di bufala, pesto di rucola, pomodorini e pinoli € 12.00

LA STAGIONE DELLA SEPPIA

Fettuccine al nero di seppia con ragu' di seppie nostrane e vellutata di piselli € 12.00

BIGOLI DELLA CASA

Bigoli fatti in casa al ragu' di faraona € 10.00

PANCIOTTI CARBONARI

Panciotti ripieni di mascarpone e asparagi saltati alla carbonara e affumicati sul piatto € 10.00

SECONDI PIATTI

TESORO DEL MEDITERRANEO

Piatto in vaso cottura con cous cous al nero di seppia, verdure di stagione e filetto di ombrina

€ 15.00

LIGHT

Trancetto di San Pietro cotto al fieno con verdure di stagione e maionese di soia

€ 16.00

FRITTO DELLA CASA

*Frittura mista di calamaro, gamberetti e triglie con verdure **

€ 12.00

VOGLIA D'ESTATE

Tartar di tonno su salsa di albicocche e cannoli di sfoglia ripieni di robiola

€ 15.00

VITEL ...TONNE'

Rivisitazione di un classico: filetto di vitello cotto a bassa temperatura con tartar di tonno, vellutata di piselli e maionese leggera alla senape

€ 16.00

A TUTTO PETTO

Tagliatina di petto di pollo grigliato e poi cotto a bassa temperatura con salsa Caesar

€ 12.00

Coperto

€ 2.50

MENU' DEGUSTAZIONE UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO

Tre portate a scelta sulla carta senza vini

prezzo per persona € 30.00

Tre portate a scelta sulla carta con vini abbinati

prezzo per persona € 40.00

** Piatti che in alcune stagioni possono essere Preparati anche con prodotti surgelati*

Dessert di nostra produzione

“DOLCE DEL RE“

Pan di spagna, crema e frutta fresca

€ 5.00

PINK LADY

Bavarese ai lamponi su salsa al cioccolato bianco e pistacchi sabbiati (dessert senza glutine)

€ 6.00

SALUTI DA SORRENTO

Crostatina scomposta di crema al limone, frolla e meringa all'italiana (dessert senza glutine)

€ 5.00

DEGUSTAZIONE DI DESSERT

Per gli eterni indecisi, degustazione dei nostri dessert (piatto per 2 persone)

€ 12.00

Menu' curato dallo chef del ristorante “Nova Vita”

Matteo Ferrari