



Orazio 1957

MENU 31 DICEMBRE

ANTIPASTI

Schie 12euro
*polenta morbida varietà "Maranello"
e schie di laguna fritte*

Tartare Ricciola 14euro
*con erba cipollina e vele del
nostro pane*

Capessante 15euro
3 capessante gratinate al forno

Bis di baccalà 12euro
*mantecato ed insalata con
zucca e timo*

Scampi 15euro
*crudi al profumo di grappa fior
d'arancio Distilleria Brunello, 5 pezzi*

Crudo e carciofi 12euro
*prosciutto crudo "Salumificio
Bertelli" di Montagnana e
carciofi fritti*

PRIMI

Tagliolini 17euro
*con tartare di mazzancolla
cruda Adriatica e la sua
bisque*

Spaghetti 18euro
alle vongole

con bottarga +2euro

Tortelli 18euro
*ripieni con crema di carciofi, ragù
di scampi e nocciole tostate*

Gnocchi 18euro
*di patate fatti in casa con
sugo alla pescatora*

Bigoli 15euro
*con ragù d'anatra battuto a
coltello e melograno*

SECONDI

Fritto del Doge 22euro
*frittura mista di calamari, sardine,
gamberetti, seppia e canestrelli*

Baccalà Vicentina 20euro
ricetta storica di Nonna Maria

Tagliata di Manzo 23euro
*roastbeef di manzo frollatura 30 giorni
"Fattoria Terra Amica" Treviso*

Ricciola 21euro
*trancio di ricciola su crema di
broccoli e bisque di mazzancolle*

Rombo 25euro
*filetto in crosta di pane alle erbe
aromatiche e crema di zucca*

Seppie 19euro
*con il loro nero su polenta
morbida varietà "Maranello"*

Pastissada di Cavallo 18euro
*guancia di cavallo brasata
con spinacino e salsa ai
mirtilli*