

i cicchetti



CICCHETTI

Cicchetto di Tartare di Manzo, cipolla rossa marinata, salsa cipriani e chips di pane	5,00
Cicchetto di Baccalà Mantecato su polenta grigliata	5,00
Cicchetto di Baccalà alla Vicentina fritto con maionese alle acciughe	5,00
Cicchetto di Roastbeef con maionese al tartufo	5,00
Polpette di Angus "del Nonno" al pomodoro con crostoni di pane	5,00
Caprese La Tenuta con pomodorini ciliegino, gelato di burrata e crema al pesto di basilico e basilico cristallizzato	5,00
Toast di zuccina con cremoso all'erba cipollina croccante di pasta filo con humus di ceci al curry e crema al pesto di basilico e basilico cristallizzato	4,00
Capasanta gratinata	3,00

TAGLIERI

Tagliere di affettati (Crudo, Speck, Sopressa) con giardiniera La Tenuta	16,00
Tagliere di formaggi (Asiago fresco, Asiago Mezzano, morlacco) con confetture	14,00
Cestino di pane extra	2,00

CICCHETTI DI PESCE FRITTO

Ostrica fritta con maionese al lime	3,00
Fritto di totanetti e sepioline nostrane con polenta bianca morbida	6,00
Fritto di calamari e gamberetti con polenta bianca morbida	6,00
Cono ciosoto di gamberi e calamaretti con polenta arrostita	8,00

CICCHETTI DI PESCE CRUDO

Scampo	3,00
Gambero Rosso	4,50
Ostrica Gillardeau n° 4	5,00
Canestrelli nostrani 12 pz	4,00
Trittico sashimi con salse (dressing soia, dressing wasabi, dressing al lime) 150 g	10,00

CICCHETTI GOLOSI

Quenelle di gelato alla crema con crumble di frolla, granella di nocciole e fragole	4,00
Quenelle di gelato ai frutti di bosco, crumble di frolla e meringhette	4,00
Quenelle di gelato al pistacchio con crumble di frolla e granella di nocciole	4,00
Quenelle di Sorbetto al limone e salvia, crumble e fave di cacao	4,00

INTOLLERANZE E ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.