



## Antipasti

Coppa marinata all'amarone , guanciale di pata negra con giardiniera artigianale	€ 14,00
Battuta al coltello all'olio Evo con tartufo nero fresco	€ 15,00
Misto di pesce crudo secondo mercato	€ 30,00
Misto di pesce cotto secondo mercato	€ 26,50
Seppia al vapore su vellutata di patate viola, broccolo romano e caviale di storione	€ 18,00
Baccalà mantecato alla Marescialla con crostini al carbone attivo	€ 14,00
Acciughe del "Cantabrico" con stracciatella pugliese, pomodorini datterino e pane grigliato	€ 14,50
Sfogliatine alle verdure su fonduta di parmigiano	€ 13,00

## Primi

Rigatoni alla carbonara con pecorino	€ 14,00
Gnocchi di patate con tastasal e crema di broccolo fiolaro	€ 14,00
Risotto della casa "radicchio , gamberi e gorgonzola dolce" (minimo 2 persone)	€ 15,50
Il nostro spaghetti cacio e pepe con tartare di gamberi rosa e scaglie di tartufo	€ 16,00
Fettuccine fatte in casa con tartufo nero fresco	€ 14,00



## Secondi

Tagliata di black Angus del Nebraska accompagnata da contorni misti	€ 25,00
French Rack di maialino iberico scottato al burro chiarificato e erbe con verdure miste	€ 22,00
Scaloppa o Trancio di pesce secondo mercato con prodotti stagionali e verdure miste	€ 24,00
Fritto di mare con canestrelli, gamberi, scampo e calamari	€ 24,00
Bacalà alla vicentina con polenta	€ 17,00
Misto formaggi con mostarde	€ 12,50

## Dolci

Cestino di croccante con gelato alla vaniglia, coulis ai frutti rossi e fragole fresche	€ 7,50
Meringata con panna fresca e frutta mista	€ 7,50
Tarte tatin di mele calda con gelato al fior di latte	€ 7,50
Tiramisù alla "Marescialla"	€ 7,50
Semifreddo al pistacchio con crumble al cocco e caramello salato	€ 7,50
Sorbetti al cucchiaio secondo proposta	€ 5,00

---

In caso di necessità chiedi  
al personale la carta degli  
allergeni

---

Coperto e servizio € 3,50

\* alcuni prodotti in base alla reperibilità  
potrebbero essere congelati o abbattuti

*la Marescialla*