

Tentazioni

Antipasti

Variazione di seppia ripiena

frittata di seppia con guazzetto di seppie in umido

€ 16

Terrazzo alla Veneziana

carpacci di pesce crudo con misticanza e spugna di capperi, salsa all'arancio, fragole e yogurt

€ 16

Parmispada

Pesce spada affumicato, melanzana in osmosi di basilico, arancia grattugiata, pappa al pomodoro, crema di provola

€ 16

Insalata di granchio

con spuma di crostacei e trasparenze di mele e cetriolo

€ 16

Pepata di cozze

€ 13

Cavolfiore.3

Cavolfiore in tre modi

€ 13

Prosciutto e melone

€ 13


Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del regolamento CE85372004 allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3

Tentazioni

Primi piatti

Al mare mangio risotto 2.3 (min 2 persone) 

Risotto alla parmigiana e lime, con emulsione di vongole, gamberi, triglia, cozze, nero di seppia .

€ 20 a pers.

Spaghetti con estratto di peperone e baccalà 

baccalà mantecato, formaggio aromatizzato al peperone crusco e limone

€ 20

Linguina con lievito di birra disattivato e tartare di gamberi 

€ 20

Spaghetti alle vongole 

€ 18

Oh che sorpresa la zuppa di pesce 

€ 22

Gnocchi all'anatra

Gnocchi di patate ripieni al ragù d'anatra e ricotta affumicata

€ 18

Cappelletti ripieni con brie e sfilacci di cavallo

spadellati con pomodorini e rucola

€ 18

Risotto crescione e crema d'aglio nero (min 2 persone)

€ 20

Gnocchi di rapa rossa

Con estratto di rapa e meringa morbida di formaggio

€ 18

Tentazioni

Secondi piatti

Salmone in toast



Salmone, polvere di pane, tartelletta con panna cotta all'aneto
€ 22

Black code in olio cottura



In ricordo alla Vicentina con la sua maionese e tarte tatin di cipolla

€ 22

Crépinette di rombo alla Mediterranea



Con patate olive e capperi


€ 25

Triglia in guazzetto



Triglia sfilettata con spinaci, provola, melanzane e olive

€ 23

Branzino di mare al sale min gr. 800/1000 
al hg. € 6.5

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento ultrarapido di temperatura o congelati

Tentazioni

Costata di manzo di manzo gr.700/900
€ 6,5 hg

Carciofi e agnello

Agnello in tre cotture: fritto, grigliato arrosto
€ 23

Faraona in pevarada

Faraona al forno con salsa pevarada (capperi, aceto, fegatini e cuori)
€ 22

Pancia di maialino arrostita

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con purea di mele e sedano rapa
€ 21

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento ultrarapido di temperatura o congelata

Tentazioni

Chef Michele
sceglie per voi ...

Percorso "Le Tentazioni"

Menu a 7 portate euro 75

Percorso "La tradizione"

Menù a 5 portate euro 60

Percorso "Il giorno"

Menù a 4 portate euro 45

Percorso "Il vegetariano"

Menù a 4 portate euro 50

I menù degustazione sono da considerarsi per l'intero tavolo