















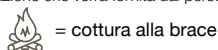


Menù

	PREZZO
PER COMINCIARE	
 Crostini con baccalà mantecato ed erba cipollina (3pz)	€. 10,00
 Crostini di stagione alla brace: finferli e lardo di suino brado grigio "Casentino Toscano", melanzane pinoli e acciughe, peperoni arrostiti all'origano con formaggio verde (3pz)	€. 10,00
 Capesante alla brace con emulsione al whisky, lime e pepe di Sichuan (3pz)	€. 15,00
 Impepata di cozze alla brace con pomodorini ciliegino gialli e rossi e peperoncino a fili	€. 13,00
Piatto di prosciutto crudo di suino brado grigio del "Casentino Toscano" con crema di bufala al basilico	€. 15,00
Carpaccio di Wagyu Miyabi su letto di insalata riccia con salsa verde, glassa balsamica, olive nere	€. 18,00
Tartare di Fassona Piemontese selezione "Cazzamali" con chips di patata viola e insalata croccante	€. 15,00
PASTA ARTIGIANALE	
Paccheri con zucca e cozze	€. 16,00
Linguine con il pescato del giorno	€. 16,00
Maltagliati di farina integrale con pesto di rucola, pomodorino ciliegino rosso e giallo confit	€. 15,00
Cappelletti di Wagyu Miyabi con salsa di soia, miele di Zagara BIO e vellutata di spinaci	€. 20,00
Ravioli al nero di seppia con salmone, finocchietto e finferli	€. 16,00
Zuppa di pesce	€. 18,00
Tagliatelle al ragù bolognese o salsa di pomodoro Piennolo	€. 13,00
BREAD & GRILL	
 Costicine di maiale alla Guinness con verdure di stagione alla brace	€. 20,00
 Tagliata di Fassona Piemontese selezione "Cazzamali" con verdure di stagione alla brace	€. 24,00
 Tagliata di Wagyu Miyabi con insalata croccante e verdure caramellate	€. 40,00
 Fiorentina di Fassona Piemontese selezione "Cazzamali" con verdure di stagione alla brace (per 2 persone, circa 1kg)	€/hg 8,00
 Trancio di tonno fresco scottato, in crosta con semi di papavero, melanzane in agrodolce e crema di barbabietole	€. 24,00
 Trancio di salmone selvaggio pescato ad amo, con insalata croccante e verdure caramellate in salsa di soia	€. 28,00
 Ricciola in guazzetto alla brace con verdure di stagione	€. 24,00
 Coscia d'anatra confit con purè di topinambur, pere caramellate e salsa demi-glace	€. 20,00
I NOSTRI HAMBURGER	
 BLT Hamburger di Fassona Piemontese selezione "Cazzamali" con formaggio cheddar, patate fritte, cipolla alla brace	€. 20,00
 BLT Hamburger di Chianina "macelleria Fracassi" con pane al cacao, cipolla di tropea in agrodolce, cuor di bue, cavolo viola, pancetta croccante e formaggio Latteria Pradis "Verde" con patate fritte	€. 20,00
LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGIO	
Selezione di formaggi accompagnati da confetture	€. 15,00
Tagliere di affettati misti	€ 15,00 - €. 25,00
<i>Sott'olio e sott'aceto fatti in casa, prosciutto crudo di Parma 30 mesi "S.Illario", prosciutto cotto naturale "Branchi", porchetta artigianale "Meggiolaro", salame senza additivi e senza conservanti "Lovison", Speck stagionatura naturale "D'Oswaldo"</i>	
<i>Latteria Pradis: "Formaggio Verde", "Formaggio Salato BIO" e "Pradis 24 mesi"; Fattoria Antonic: "Pecorino stagionato"; Caseificio Gennari: "Parmigiano Reggiano vacche brune 24 mesi"; Latteria di Tarzo: "Grillo di Colmajor".</i>	
ALTRO ANCORA ...	
 Insalata Nicoise: tonno fresco alla brace, insalatina di primavera, pomodorini misti, fagiolini, olive taggiasche e uova di quaglia	€. 15,00
 Insalata di piovra alla brace, patate alla brace, coleslaw croccante, ciliegino rosso e giallo confit	€. 15,00
Insalatina con misticanza e pomodorini	€. 10,00
Extra Cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale	€. 4,00

Tutti i piatti realizzati potrebbero comunque contenere tracce di glutine, latticini o uova, per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.



specialità
BREAD & GRILL

MAJER
VENEZIA