

# SECONDI PIATTI

(Main Courses /Plats Principaux)

Seppiolina del Mediterraneo Scottata in Padella alla Chioggiotta  
con Aceto di Vino Bianco, Origano Selvatico e Salsa Nera

Pan Seared fresh Mediterranean Squid Fidellini with Wine

Vinagar, Wild Oregano and Black Sauce

€ 18,00

Rolle' di Pollo Ripieno allo Speack in Crema di Bufala e Verdurine Stufate

Chicken Rolls Stuffed with Bacon in Cream and Stewed Vegetables

€ 16,00

Trancetto di Spada del Mediterraneo in Crosta di Sesamo  
su Letto di Patata Violetta e Cipolla Rossa Caramellata

Slice of Sword of the Mediterranean in Crust on a Bed of Caramelized Red Onion and Potato Violet

€ 22,00

Filetto di Manzo ai Funghi con Verdurine e Salsa allo Stracotto

Fillet of Beef with Mushrooms vegetables to pot roast

€ 24,00

Flan di Baccala' Fresco al Pepe Rosa e Cuscino di Verdure  
Scottate di Stagione

Flan with Fresh Cod with Red Peppercorns and Seared Seasonal Vegetables Pillow

€ 22,00

Filetto di Maialino al Sesamo in Padella con Brandy e Salsa al Pistacchio

Piglet with Sesame Seeds in a Skillet with Brandy and Pistachio Sauce

€ 18,00

Molluschi del Pescato Locale ai Sapori Contadini

Molluscs of Locally Caught Fish to Tastes

€ 20,00