



SAN MARTINO

Per chi ha poco tempo,
ma non rinuncia alla qualità

Il San Martino propone un menu dinamico
“La semplicità del territorio”

*Il menu “dinamico” viene servito solo a pranzo,
escluso il sabato, la domenica e prefestivi*

Le pietanze contrassegnate con 🍌 possono essere degustate
da persone intolleranti al glutine

♣ Il segno del trifoglio indica pietanze per vegetariani e non

A tutela della Vostra salute, Vi informiamo che le nostre materie prime
vengono trattate con il sistema dell'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg. Ce N. 852/04

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione,
che su richiesta verrà fornita dal personale di sala
coperto € 3

Antipasti

- ☺♣ Millefoglie di zucca e ricotta €12
- ☺ Lattuga, molluschi e crostacei caldi €12
- ☺♣ Insalata di radicchio rosso IGP di Treviso e Grana Padano €12
- ☺ Terrina di bollito di carne e radicchio marinato in agrodolce €12
- ☺ Carpaccio di Palamita (tonnetto) marinato e leggermente affumicato €12

Paste e minestre

- ☺♣ Risotto al radicchio €12
- ☺ Zuppa di pesce €12
- Tortelli di stracciata di bufala, broccolo Fiolaro e gamberi €12
- Tagliatelle "azienda Fracasso" con ragù di anatra €12

Pesci e carni

- ☺ *Trancio di merluzzo su sugo alla Busara €13*
- ☺ *Guancette di vitello brasate e radicchio al forno €13*
- Tartar di manzo Garonese in versione classica €13*
- ☺ *Seppia al nero con polenta €13*
- ☺ ♣ *Selezione di cinque formaggi stagionati e erborinati € 15*

Dolci

- ☺ *Sorbetti alla frutta € 6*
- ☺ *Gelati € 6*
- Tortina alle mele, calda € 6*