

*“L'ospitalità è una virtù
che induce a nutrire e ospitare persone
che non hanno bisogno
né di essere nutrite né ospitate”*

Ambrose Gwinnett Bierce

Per chi ha poco tempo, ma non rinuncia alla qualità

*Il menu “dinamico” viene servito solo
a pranzo, escluso prefestivi e festivi*

A scelta tra:

☺ *Carpaccio di ombrina, olio, limone
e estratto di zucca 13€*

*Triglie croccanti, robiola
e misticanza di verdure 12€*

☺♣ *insalata di Radicchio Rosso Igp,
con scaglie di “Stravecchio” 12€*

☺ *Puntarelle e calamari 12€*

☺♣ *Risotto di Radicchio Rosso IGP 12€*

☺♣ *Zuppa di pesce 13€*

Spaghetti al nero di seppia 12€

♣ *Gnocchi di patata al sugo di lepre 13€*

☺ *Fegato alla Veneziana con polenta 14€*

☺ *Controfiletto di manzo cotto rosa e sugo
al vino rosso e radicchio 13€*

☺ *Pancia di tonno scottata
e ortaggi cotti 13€*

☺ *Gallinella di mare all'acqua pazza 13€*

☺♣ *Selezione di 4 formaggi 14€*

Dolci

Torta di mele calda con salsa vaniglia 7€

☺ *Sorbetti o gelati 7€*

☺ *Cannoli con ricotta e canditi 7€*

I piatti contrassegnati con 🍀 possono essere degustati da persone vegetariane

*I piatti contrassegnati con 😊 possono essere degustati da persone intolleranti al glutine,
coperto 3,50€*

Gli alimenti da Noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004

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

Le vivande possono subire variazioni, dovute dalla disponibilità di mercato

*Il San Martino
vi augura una buona permanenza*

