

Orlando

Antipasti

Insalata di Mare Cotta a Bassa Temperatura (Calamari*, Seppie*, Patate) (14)	€ 16,00
Cozze della casa (1,12,14)	€ 10,00
Fantasia di Pesce con Carpaccio di Tonno, Salmone all'Aneto, Code di Gambero* su Salsa Aurora e Salmerino in Carpione (1,2,3,4,9,12)	€ 18,00
Piatto di Salumi Misti e Toma Piemontese (1,7)	€ 13,00
Black Angus Affumicato con Peperoni alla Piemontese (1)	€ 13,00
Fagottino con Radicchio Trevisano, Cipolla Caramellata e Scamorza affumicata (1,6,7,12)	€ 10,00

Primi Piatti

Spaghetti alla Chitarra con Polpa di Astice (1,2,3,7,12)	€ 19,00
Spaghetti alla Chitarra con Vongole Veraci e Pomodorini (1,3,12,14)	€ 15,00
Ravioli di Barbabietola con Rombo su crema di Topinambur e Croccante di Carciofi (1,3,4,7,12)	€ 16,00
Tagliatelle al Ragù d'Anatra (1,3,7,9,12)	€ 14,00
Fettuccine alla Paesana (1,3,7) 🥕 a richiesta possibile vegano	€ 10,00
Ravioli allo Zafferano con Carciofi su Crema di Topinambur e Croccante di Speck (1,3,7)	€ 14,00

Orlando

Ravioli e Pasta (eccetto le Penne) sono di Nostra Produzione.



Secondi Piatti

Fritto Misto* con Patatine* (1,2,4,14)	€ 19,00
Filetto di Rombo al Vino Bianco con contorno (4,12)	€ 22,00
Trancio di Salmone ai semi di Sesamo crema di topinambur e contorno (4,11)	€ 19,00
Gamberoni* al Brandy con contorno (2,12)	€ 18,00
Cotoletta di Vitello al Burro e Salvia con Contorno (7)	€ 22,00
Entrecôte di Manzo Irlanda con contorno	€ 25,00
Filetto di Maialino Bardato CBT con Cipolla Caramellata e Contorno	€ 18,00

Dessert

Dolci di Nostra Produzione (1,3,7,8)	€ 7,00
Gelato o Torta Meringata (1,3,5,6,7,8,10)	€ 5,00

I Prodotti ittici serviti crudi subiscono trattamento di bonifica preventiva come da normativa Haccp

* Questi prodotti potrebbero essere Surgelati

 Vegano  Vegetariano

Orlando