



Lupus in Tabula

Antipasti

<i>Trancio di tonno scottato al sesamo con finocchi al burro, rucola, arancia e cous - cous</i>	€ 12,50
<i>La nostra selezione di crudo di pesce con diversi condimenti e guarnizioni</i>	€ 18,50
<i>Porchetta di coniglio al forno con cuore di foie -gras , verdure in agrodolce e crumble salato ai pistacchi</i>	€ 14,50
<i>Focaccia di Pan brioche al pomodoro con carpaccio di manzo Olive taggiasche, capperi e burrata</i>	€ 14,50



Lupus in Tabula

Antipasti della tradizione

<i>Spuma di patate di Osoledo con ragù di seppia e pesto al basilico</i>	€	9,50
<i>Mosaico di antipasti di mare alla Veneziana</i>	€	16,50
<i>Frico morbido con speck di Sauris, cipolla in agrodolce e peperoni glassati</i>	€	9,50



Lupus in Tabula

Primi piatti della tradizione

*Ravioli ripieni di ricotta affumicata con crema di rapa rossa,
sgombro marinato e porro stufato* € 13,50

*Blecs di grano saraceno con salciccia
e radicchio rosso trevigiano* € 10,50

*Crema di fagioli borlotti con gamberi rossi, guanciale e crostini di pane
casereccio* € 9,50



Lupus in Tabula

Primi piatti

*Spaghetti alla chitarra con frutti di mare,
profumati al limone e zenzero* € 12,50

*Risotto mantecato alla crema di peperone
e astice alla catalana* € 17,50

*Gnocchi di ricotta e spinaci al ragù di carni bianche
e crema di carciofi* € 10,00

*Tagliatelle di pasta all'uovo con ragù di cinghiale
e composta di mirtilli* € 12,50



Lupus in Tabula

Piatti principali

<i>Filetto di merluzzo cotto alle erbe con crema di ceci, riso venere saltato e bieta all'aglio</i>	<i>€ 15,30</i>
<i>Trancio di rombo alla mediterranea con crema di caciucco e patate al forno</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Sciottto e costina di agnello in due cotture con puré di castagne e spinacini saltati</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Filetto di manzo in crosta di sfoglia con crema di zucca e radicchio in agrodolce</i>	<i>€ 22,50</i>



Lupus in Tabula

Piatti principali della tradizione

*Fritto misto di pesce con spuma calda di polenta gialla
e verdure di stagione croccanti* € 16,50

*Grigliata mista di pesce e crostacei dell'Adriatico
con polenta abbrustolita* € 22,00

*Retto e coscia di quaglia al forno su millesfoglie di patate
e composta di prugne e cannella* € 15,50

*Su prenotazione offriamo l'opportunità di preparare pesci pescati in giornata
ideali per cotture classiche al forno o al sale, per 4 o più persone.*



Lupus in Tabula

I nostri dolci

*Mousse ai tre cioccolati con spuma di Baileys
e crumble di biscotto al latte* € 6,50

*Panna cotta al caramello con salsa al mou
e lamponi* € 6,50

*Tartelletta al limone con frutta fresca
e dressing dolce di agrumi* € 6,50

*Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido,
su pere cotte al vino rosso e cannella* € 6,50



Lupus in Tabula

I nostri dolci della tradizione

Tiramisù classico € 5,50

*Torta di carote alla veneta con gelato
mantecato alla vaniglia e panna dolce* € 6,50

Poperto € 3,50

Al fine di garantire la massima qualità delle materie prime impegnate, viene utilizzata per alcune preparazioni la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. ce n. 852/04