



Lupus in Tabula

Antipasti

<i>Tataki di tonno in crosta di pistacchio con salsa guacamole e insalata di orzo e peperoni</i>	€ 13,50
<i>La nostra selezione di crudo di pesce con diversi condimenti e guarnizioni</i>	€ 23,50
<i>Focaccia di Pan brioche salato con scamorza affumicata e lardo alle erbe di montagna</i>	€ 11,50
<i>Tartare di manzo condita con capperi e olive taggiasche su rosti di patate all'erba cipollina</i>	€ 13,50



Lupus in Tabula

Antipasti della tradizione

*Code di gambero in tempura con gazpacho
di anguria e cetrioli* € 12,50

Mosaico di antipasti di mare alla Veneziana
(*Tataki di tonno al sesamo, Spuma di patate con seppioline alla Veneziana,
Crostino con baccalà mantecato*) € 16,50

*Frico morbido con speck di Sauris e funghi
champignon in agrodolce* € 10,50

*Porchetta di coniglio al forno con verdure in agrodolce
e crumble alle mandorle* € 13,50



Lupus in Tabula

Primi piatti della tradizione

<i>Ravioli ripieni di ricotta affumicata con crema di rapa rossa, sgombro marinato e porro stufato</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Bigoli in salsa di acciughe con burrata e spinacini</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Tagliatelle di pasta all'uovo con ragù di agnello e crema di mentuccia e nocciola</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Gnocchi di ricotta al profumo di vaniglia con ragù di carni bianche e crema di piselli novelli</i>	<i>€ 13,50</i>



Lupus in Tabula

Primi piatti

*Spaghetti alla chitarra con frutti di mare,
petalo di pomodoro candito e profumo di limone* € 13,50

*Risotto mantecato alla crema di peperone
e astice alla catalana* € 15.50

*Pasta fredda di grano saraceno con mousse di caprino
e speck d'anatra affumicato* € 12,50

*Risotto mantecato alla crema di basilico,
pomodoro e burrata Pugliese D.O.P. affumicata* € 10,50



Lupus in Tabula

Piatti principali

*Filetto di merluzzo cotto alle erbe con salsa alla vicentina,
polvere di capperi e polenta*

€ 15,50

*Trancio di rombo chiodato al forno con terrina di melanzane,
pomodoro e basilico*

€ 16,50

*Cosciotto e costina di agnello in due cotture con crema fredda
di ceci e sesamo e asparagi croccanti*

€ 16,50

*Petto di faraona in porchetta con purè di carote,
insalata di fagiolini e pomodori secchi*

€ 16,50



Lupus in Tabula

Piatti principali della tradizione

*Fritto misto di pesce con spuma calda di polenta gialla
e verdure di stagione croccanti* € 17,50

*Grigliata mista di pesce e crostacei dell'Adriatico
con polenta abbrustolita* € 22,50

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

*Tagliata di manzo con verdure alla griglia
e maionese alla senape* € 22,50

*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 della tradizione

Tiramisù in bicchiere € 5,50

Operà con crema inglese alla menta € 6,50

Cheesecake ai frutti rossi con salsa alle fragole € 6,50

Mousse alla pesca con amaretti croccanti € 6,50

Coperto € 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