



Lupus in Tabula
Antipasti

- La nostra selezione di crudo di pesce con differenti condimenti
e guarnizioni* € 19,50
- Trancio di tonno scottato al sesamo con finocchi al burro, rucola,
arancia e cous-cous* € 13,50
- Focaccia di pan brioche salato con scamorza affumicata e lardo
alle erbe di montagna* € 9,50
- Tartare di manzo condita con capperi e olive taggiasche su rosti
di patate all'erba cipollina* € 11,50



Lupus in Tabula

Antipasti della tradizione

*Mosaico di quattro antipasti di mare: sfoglia di mais
con baccalà mantecato, seppioline alla veneziana ...*

€ 17,50

Moscardini spadellati al Rosmarino con polentina tenera

€ 12,50

*Frico morbido con speck di Sauris e funghi champignon
in agrodolce*

€ 9,50

*Porchetta di coniglio al forno con verdure in agrodolce e crumble
alle mandorle*

€ 10,50



Lupus in Tabula
Primi piatti

<i>Spaghetti alla chitarra con frutti di mare, petalo di pomodoro candito e profumo di limone</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Risotto mantecato alla crema di peperone e astice alla catalana</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Tagliatelle di pasta all'uovo con ragù di cinghiale e composta di mirtilli</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Gnocchi di ricotta e spinaci con crema di zucca e lombo di agnello</i>	<i>€ 11,50</i>



Lupus in Tabula

Primi piatti della tradizione

*Anelli di Gragnano con calamaretti di Paorle saltati e crema
di cime di rapa*

€ 14,50

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

€ 14,50

*Blecs di grano saraceno con salsiccia, crema di radicchio
e montasio*

€ 10,00

La nostra "pasta e fasioi"

€ 9,50



Lupus in Tabula

Piatti principali

<i>Grigliata mista di pesce e crostacei con polenta abbrustolita</i>	<i>€ 22,50</i>
<i>Trancio di rombo chiodato al forno con crema di pistacchio, battuto di melanzane e olive taggiasche</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Tagliata di manzo con verdure alla griglia e maionese alla senape</i>	<i>€ 22,50</i>
<i>Letto e coscia di quaglia su millefoglie di patate, composta di prugne e cannella</i>	<i>€ 15,50</i>



Lupus in Tabula

Piatti principali della tradizione

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

€ 15,50

Fritto misto di pesce con polenta gialla morbida e verdure croccanti

€ 17,50

Petto di faraona in porchetta con crema di cavolo viola e mele caramellate

€ 16,50

Costoletta e costina di agnello in due cotture con crema di ceci e bietta saltata

€ 16,50

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

Sablè al cioccolato e caramello con salsa al mou € 6,50

Operà con crema inglese alla menta € 6,50

Tiramisù € 6,50

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

Rennacotta al mango con composta di arance € 6,50

Tortino caldo al cioccolato con pere cotte al vino rosso € 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