

Antipasti di Mare

Fettine di salmone affumicato con pane nero ai cereali, coulis di more, burro.	€ 12.00
Tartare di tonno, salsa tonnata, erbe aromatiche e fiori di capperi.	€ 12.00
Tentacolo di polpo grigliato con burratina, radicchio spadellato e olive taggiasche.	€ 13.00
Polentina morbida con baccalà alla vicentina.	€ 14.00
Zuppetta di cozze leggermente piccante con pomodoro e basilico fresco accompagnata dai nostri crostini di pane.	€ 12.00

Primi di Mare

Risotto Vialone Nano "del marinaio"	€ 13.50
Paccheri di Gragnano con scampi, bisque di gambero e olio aromatico.	€ 18.00
Spaghetti con vongole "veraci" e pomodorini confit al timo.	€ 15.00
Specialità "La Staffa" piatto unico: il nostro Spaghettone allo Scoglio.	€ 17.00

Secondi di Mare

Branzino al forno (400/500g) con olive taggiasche e dadolata di pomodorini e basilico.	€ 19.00
Fritto misto La Staffa: ciuffi di calamaro, code di gambero, anelli di totano.	€ 19.00
Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo nero, moresini, salsa di soia e miele.	€ 20.00
Specialità "La Staffa" piatto unico – La Staffa Pescatore gambero, capasanta, cozze gratinate, polpette di branzino, tartare di tonno rosso fresco, crostino con salmone fresco e riccioli di burro, e tentacolo di polpo.	€ 25.00
Grigliata di pesce: tonno, salmone, branzino, gambero, scampo, polenta grigliata.	€ 28.00

Insalatone

Insalatona di Mare: insalata gentile, rucola, carote, pomodorini, tonno, olive, gamberetti.	€ 10.50
Fuoco: insalata gentile, rucola, mozzarella, grana a scaglie, briè, bufala.	€ 10.00
Caesar salad: insalata gentile, salsa yogurt, crostini di pane, cubetti di pollo tiepido.	€ 11.00
Insalatona greca: insalata gentile, cetrioli, olive nere, pomodorini, feta greca, cipolla rossa.	€ 11.00

Antipasti di Terra

Polentina gialla di "storo" con porcini spadellati.	€ 12.00
Carpaccio di Angus leggermente affumicato con scaglie di Monte veronese stravecchio.	€ 12.00
Roast-beef con misticanza, senape in grani e riduzione di aceto balsamico.	€ 10.00
Bresaola su letto di soncino e fiocchi di stracciatella.	€ 13.00
Il nostro Tagliere:(consigliato per due persone)	€ 22.00
Prosciutto Crudo di Montagnana, speck di Sauris, mortadella bologna, gorgonzola dolce, monte veronese stravecchio, e stracciatella; servito con grissini di pane, polenta grigliata, mostarda e giardiniera.	

Primi di Terra

Maccherone gigante alla carbonara con guanciale	€ 11.00
Spaghettoni di Gragnano con crema di pomodoro, aglione, peperoncino, basilico e scaglie di Parmigiano Reggiano.	€ 12.00
Casoncelli al bagoss con burro nocciola, salvia e ricottina stagionata.	€ 13.00
Gnocchetto di barbabietola con vellutata di pomodoro e porcini spadellati.	€ 13.00
Risotto Vialone Nano con funghi porcini e castagne.	€ 13.00
Bigolo "del cacciatore" con ragù d'anatra e erbe aromatiche.	€ 13.00
Pacchero di Gragnano con crema di pomodoro e stracciatella.	€ 13.00

Secondi di Terra

Tagliatina di manzo con porcini, aglio, prezzemolo e patata schiacciata.	€ 18.00
La cotoletta di vitello (400g) cotta nel burro chiarificato.	€ 18.00
Costata di manzo(450g) ai ferri con patatine al forno.	€ 20.00
Galletto "' vallespluga" arrosto con patatine fritte al profumo di rosmarino e salsa BBQ.	€ 15.00
Fettine di pollo ai ferri con patatine croccanti.	€ 11.00
La Grigliata della Staffa: salsiccia, costine di suino, fettina di manzo, pancetta, pollo, coppa, polenta grigliata e patatine fritte	€ 22.00

Contorni

€ 5,50

Vegetariano

Tagliere Vegetariano: Mix di verdure cotte, grissini di pizza, uovo all'occhio di bue, stracchino, salsa tartufata.	€ 15.00
---	---------