



MENU DEGUSTAZIONE - *TASTING MENU*

Carpaccio d'ombrina tagliato spesso con insalata di panzanella

Shi drum thick cut carpaccio with panzanella salad



Gamberi alla piastra con coulis di pesche e cialdine nere

Grilled prawns with peach coulis and black wafers



Sarde fritte in panko con taccole, cipolla rossa, salsa wasabi e soia

Fried sardines in panko with snow peas, red onion, wasabi and soy sauce



Ravioli ripieni di ricotta e mandorle al sugo di triglie

Ravioli stuffed with ricotta cheese, almonds and red mullet sauce



Piccoli pavè di branzino con couscous, cipolla di Tropea fritta e salsa alla curcuma

Grilled sea bass pavé with couscous, fried Tropea onion and turmeric sauce



Mousse al cioccolato bianco e nero con gelatine di limone, meringhe e terra di cacao

Black and white chocolate mousse with lemon jelly, meringues and cacao

Menu a 6 portate: 81.00 € a persona
6 courses tasting menù: 81.00 € per person

Il sommelier consiglia:
4 vini al bicchiere che accompagnano questo menu

Sommelier's suggestion:
4 wines by the glass paired with this menù

25,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menù is available only for the entire table



ANTIPASTI – *STARTERS*

I sapori di Venezia: gran antipasto di “cicchetti” con il pesce del mercato

Flavors of Venice: royal plate of traditional “cicchetti” seafood starters

28,00



Carpaccio d’ombrina tagliato spesso con insalata di panzanella

Shi drum thick cut carpaccio with panzanella salad

22,00



Gamberi alla piastra con coulis di pesche e cialdine nere

Grilled prawns with peach coulis and black wafers

20,00



Piovra scottata con fagiolini e salsa barbecue

Seared octopus with green beans and barbecue sauce

19,00



Girello di vitello al punto rosa con rucola e spuma tonnata

Veal cooked at low temperature with rocket salad and tuna fish sauce

20,00



Mozzarelline di bufala campana con verdure e olio al tartufo

Buffalo mozzarella with vegetables and truffle olive oil

18,00



PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Risotto mantecato alle seppie con salsa al nero

Risotto with cuttlefish and black sauce

20,00



Ravioli ripieni di ricotta e mandorle al sugo di triglie

Ravioli stuffed with ricotta cheese, almonds and red mullet sauce

20,00



Gnocchi di melanzana con pesto al basilico e scamorza affumicata

Eggplant gnocchi with basil pesto and smoked scamorza

18,00



Crema di pomodoro San Marzano con sorbetto di yogurt all'olio d'oliva e garusoli al prezzemolo

San Marzano tomato cream soup with olive oil yogurt sorbet and murex

18,00



Spaghetti aglio, olio e peperoncino con battuta di scampi crudi

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper and raw scampi

20,00



Tagliatelle verdi al ragù di coniglio con fiori di zucca

Green tagliatelle with rabbit ragout and zucchini flowers

19,50



SECONDI PIATTI - *SECOND COURSES*

Carrè d'agnello con contorni di stagione e salsa alla senape (per 2 persone)

Rack of lamb with seasonal vegetables and mustard sauce (for 2 persons)

65,00



Piccoli pavè di branzino con couscous, cipolla di Tropea fritta e salsa alla curcuma

Grilled sea bass pavé with couscous, fried Tropea onion and turmeric sauce

30,00



Filetti di sgombro con Catalana di verdure, cozze in panko e salsa senape e limone

Mackerel fillets with Catalan vegetables, fried mussels, mustard and lemon sauce

27,00



Fritto di scampi e carciofini con salsa tartara

Fried shrimps and artichokes with tartar sauce

30,00



Filetto di manzo con patate ratte, spinacetti, foie gras e salsa al vino

Beef fillet with ratte potatoes, spinach, foie gras and wine sauce

34,00



Sovracoscia di pollo con albicocche alla piastra, friggirelli e riduzione alla birra

Chicken thigh with grilled apricots, sweet peppers and beer reduction

28,50



DESSERT

Semifreddo all'ananas con crumble al cocco, cialde al lime e granita di rhum

Pineapple parfait with coconut crumble, lime waffles and rhum water ice

11,00



Coppa alla pesca con gelato di vaniglia, mandorle tostate e sorbetto al mango

Peach cup with vanilla ice cream, toasted almonds and mango sorbet

11,00



Mousse al cioccolato bianco e nero con gelatine di limone, meringhe e terra di cacao

Black and white chocolate mousse with lemon jelly, meringues and cacao

11,00



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream

11,00



Tiramisù fatto in casa

Homemade tiramisu

11,00



Tris di gelati e sorbetti fatti in casa

Trio of homemade ice cream and sorbet

10,00



Selezione di formaggi italiani accompagnati da marmellate fatte in casa

Selected italian cheeses accompanied by homemade conserve

16,00