



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Tartare di orata e melograno con battuto di gamberi rossi siciliani e pistacchi di Bronte

Seabream and Sicilian red prawn tartare with pomegranate and pistachio of Bronte

Noci di capesante con passata di broccoli e arance

Seared scallops with broccoli and oranges

Pepite di baccalà con chips di topinambur e salsa wasabi

Cod fish nuggets with topinambur chips and wasabi sauce

Gnocchetti di patate in salsa di mare alla moda Veneziana

Homemade potato gnocchi with shellfish sauce Venetian style

Piccoli pavè di branzino con quinoa, carciofi, salsa alla ricotta di bufala e basilico

Seabass fillets with quinoa, artichoke, buffalo ricotta sauce and basil

Cheese cake con riduzione di miele e fichi freschi

Cheesecake with honey and fresh figs

Menù a 6 portate: 79.00 € a persona
6 courses tasting menù: 79.00 € 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 menù 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 “chicchetti” seafood starters

28,00

Tartare di orata e melograno con battuto di gamberi rossi siciliani e pistacchi di Bronte

Seabream and Sicilian red prawn tartare with pomegranate and pistachio of Bronte

23,00

Pepite di baccalà con chips di topinambur e salsa wasabi

Cod fish nuggets with topinambur chips and wasabi sauce

20,00

Noci di capesante con passata di broccoli e arance

Seared scallops with broccoli and oranges

23,50

Rotolino di coniglio con patate, fagiolini alla pancetta e salsa verde

Rabbit roll with potatoes, green beans, bacon and green sauce

19,50

Flan di zucca con fonduta di taleggio, salvia agli amaretti e crumble di pane

Pumpkin flan with taleggio fondue, sage on amaretti and crumble bread

18,00



PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Risotto mantecato ai porcini con bocconcini di coda di rospo e timo

Risotto with porcini mushroom, monkfish fillets and thyme

21,00

Orecchiette con crema di cavolo romano, cantabriche, spuma di burrata e fili di peperoncino

Orecchiette pasta with Roman cabbage cream, cantabric anchovies, burrata cheese and chili

19,00

Spaghetti del pastificio Vicidomini alle vongole veraci e bottarga di muggine

Spaghetti with clams and mullet bottarga

20,00

Zuppa di cereali e legumi con crostini dorati all'olio d'oliva

Cereal and legume soup with golden croutons with olive oil

19,00

Ravioli ripieni all'anatra, purea di castagne e tartufo nero

Homemade ravioli stuffed with duck, chestnut puree and black truffle

20,00

Gnocchetti di patate in salsa di mare alla moda Veneziana

Homemade potato gnocchi with shellfish sauce Venetian style

20,00



SECONDI PIATTI - *SECOND COURSES*

Arrosto di vitello al punto rosa con contorni di stagione e salsa alla senape (per 2 persone)

Roasted veal with vegetables and mustard sauce (for 2 persons)

60,00

Rombo in crosta di corn flakes, spinacetti e passata di finocchio

Turbot in crushed corn flakes, spinach and fennel sauce

30,00

Piccoli pavè di branzino con quinoa, carciofi, salsa alla ricotta di bufala e basilico

Seabass fillets with quinoa, artichoke, buffalo ricotta sauce and basil

29,50

Tempura nera di scampi e gamberi con salsa allo zafferano

Black tempura of prawns and scampi with saffron sauce

30,00

Suprema di pollo con cipolline in agrodolce con verdure autunnali

Chicken supreme with sweet onions and autumn vegetables

28,50

Tagliata di manzo al vino rosso con purè di patate e funghi del sotto bosco

Beef striploin steak with red wine sauce, mashed potatoes and wild mushrooms sauté

30,00



DESSERT

Mezzaluna al cacao con mousse al cioccolato bianco e caramello

Chocolate sablè with white chocolate mousse and caramel

10,00

Cheese cake con riduzione di miele e fichi freschi

Cheesecake with honey and fresh figs

10,00

Crostatina alle pere Williams e gelato alla cannella

Williams pears tarte and cinnamon ice cream

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

10,00

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