



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Gran crudité di crostacei con salsa mango e germogli

*Crudité of shellfish with mango sauce and sprouts*



Triglie in crosta di riso soffiato con lattuga liquida e salsa di burrata

*Red mullet in puffed rice crust with liquid lettuce and burrata cheese sauce*



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

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



Ravioli ripieni di baccalà e patate su passata di erbe di campo

*Ravioli stuffed with cod fish and potatoes on a bed of field greens*



Trancetti di branzino con finocchi, calamaretti spillo e olive

*Fillets of sea bass with fennel, small squid and olives*



Mousse ai due cioccolati con salsa alla menta, cialda alle mandorle e mirtilli

*Two chocolate mousse with mint sauce, almonds wafer and blueberries*

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



Gran crudité di crostacei con salsa mango e germogli

*Cruditè of shellfish with mango sauce and sprouts*

24,00



Triglie in crosta di riso soffiato con lattuga liquida e salsa di burrata

*Red mullet in puffed rice crust with liquid lettuce and burrata cheese sauce*

19,50



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

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

18,00



Foie gras in terrina e scaloppa con pan brioche e spuma di lamponi

*Foie gras in terrine and escalope with pan brioche and raspberry mousse*

21,00



Mozzarelline di bufala campana con verdure all’olio tartufato

*Buffalo mozzarella with vegetables and truffle olive oil*

17,50



PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Risotto di piselli con dadolata di gallinella di mare

*Risotto with peas and red gurnard*

20,00



Ravioli ripieni di baccalà e patate su passata di erbe di campo

*Ravioli stuffed with cod fish and potatoes on a bed of field greens*

19,50



Gnocchetti di ricotta al profumo di menta con crema di melanzane e pomodorini Pachino

*Gnocchi of ricotta with mint scent, eggplant cream and cherry tomatoes*

18,00



Crema di patate con filetti di sogliola e funghi shiitake

*Potato cream soup with sole fish fillets and shiitake mushrooms*

20,00



Spaghetti neri del pastificio "Vicidomini" in sugo di mare con barba di frate

*Black spaghetti from the "Vicidomini" in sea sauce with a friar's beard*

20,00



Paccheri con ragù di maiale e bruscardoli

*Paccheri with pork sauce and wild hops*

19,00



## 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



Trancetti di branzino con finocchi, calamaretti spillo e olive

*Fillets of sea bass with fennel, small squid and olives*

30,00



Coda di rospo con asparagi, speck e vongole

*Monkfish with asparagus, bacon and clams*

30,00



Tempura di scampi e gamberi con salsa tartara

*Shrimp and prawn tempura with tartar sauce*

29,50



Arrosto di vitello con purè di sedano rapa e fave fresche

*Roast veal with celery mashed turnip and fresh broad beans*

29,50



Coscia di faraona con patate e porri fritti

*Leg of guinea fowl with potatoes and fried leeks*

28,50



## DESSERT

Semifreddo allo zabaglione con salsa cioccolato e frutti rossi

*Zabaglione parfait with chocolate sauce and red fruit*

11,00



Bavarese all'arancia e grand marnier con sableè, macedonia d'arancia, kiwi e meringa

*Bavarian orange and grand marnier with sablé, orange salad, kiwi and meringue*

11,00



Mousse ai due cioccolati con salsa alla menta, cialda alle mandorle e mirtilli

*Two chocolate mousse with mint sauce, almonds wafer and blueberries*

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