



## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Tartare d'ombrina, carpaccio di capasanta, melograno e panna acida

*Shi drum tartare, scallops carpaccio, pomegranate and sour cream*



Insalata di mare alla piastra con piovra, gamberi, crema di sedano, olive e julienne di verdure

*Grilled sea salad with octopus, prawns, celery cream, olives and julienne of vegetables*



Pepite di baccalà fritte, arance e maionese al lime

*Fried cod fish nuggets, oranges and lime mayonnaise*



Gnocchetti di patate, triglie e finferli

*Potato dumplings, red mullet and chanterelles*



Filetti di branzino con topinambur e carciofi

*Sea bass fillets with topinambur and artichokes*



Panna cotta con consistenza di fichi

*Panna cotta with figs consistency*

Menu a 6 portate: 85.00 € a persona  
*6 courses tasting menù: 85.00 € 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*

28,00

**Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo**  
*The tasting menù is available 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



Tartare d’ombrina, carpaccio di capasanta, melograno e panna acida

*Shi drum tartare, scallops carpaccio, pomegranate and sour cream*

24,00



Insalata di mare alla piastra con piovra, gamberi, crema di sedano, olive e julienne di verdure

*Grilled sea salad with octopus, prawns, celery cream, olives and julienne of vegetables*

21,00



Pepite di baccalà fritte, arance e maionese al lime

*Fried cod fish nuggets, oranges and lime mayonnaise*

21,00



Rotolino di coniglio al lardo, barbabietola e salsa di mele affumicate

*Rabbit roll with lard, beetroots and smoked apple sauce*

20,00



Fiori di zucca ripieni di ricotta su passata di melanzane

*Pumpkin flowers stuffed with ricotta cheese on eggplant sauce*

19,00



PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Risotto ai gamberi rossi Siciliani e pistacchi

*Risotto with Sicilian red prawns and pistachios*

22,00



Ravioli ripieni di zucca, timo e ricotta affumicata

*Ravioli filled with pumpkin, thyme and smoked ricotta cheese*

19,00



Gnocchetti di patate, triglie e finferli

*Potato dumplings, red mullet and chanterelles*

20,00



Zuppa di fagioli, coda di rospo alla pancetta e fave di Tonka

*Bean soup, bacon monkfish and Tonka*

21,00



Bavette al limone del pastificio “Vicidomini” con vongole e zucchine

*Lemon linguine with clams and courgettes*

21,00



Bigoli fatti in casa con ragù d’anatra e radicchio

*Homemade thick spaghetti with duck sauce and radicchio*

20,00



## 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 )*

69,00



Filetti di branzino con topinambur e carciofi

*Sea bass fillets with topinambur and artichokes*

30,00



Tranci di rombo, broccoli, insalata Belga e pil al limone e capperi

*Turbot on broccoli sauce, Belgian salad, pil of lemon and capers*

31,00



Fritto di scampi e zucchine con salsa tartara

*Fried shrimps and courgettes with tartar sauce*

30,00



Controfiletto di manzo con patate schiacciate, burrata, carote baby e nocciole

*Beef sirloin with mashed potatoes, burrata cheese, baby carrots and hazelnuts*

31,00



Pavè di maialino da latte cotto a bassa temperatura con scorzonera

*Suckling pig cook at low temperature with black salsify*

30,00



## DESSERT

Bavarese al cioccolato bianco, melograno, crema pompelmo e crumble di cacao

*Bavarian white chocolate, pomegranate, grapefruit and cocoa crumble*

11,00



Semifreddo al tè verde, arance candite, pesche e mandorle

*Green tea parfait, candied oranges, peaches and almonds*

11,00



Panna cotta con consistenza di fichi

*Panna cotta with figs consistencies*

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