

## DINNER MENU

### I Cicchetti

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Foglie con Mousse di verdure di Sant'Erasmo             | € 6 |
| <i>Edible leaves with assorted vegetable mousse</i>     |     |
| Mini Quiche di Verdure assortite                        | € 6 |
| <i>Mini assorted vegetables tart</i>                    |     |
| Oreo di Gorgonzola e Noci                               | € 6 |
| <i>Oreo cookies with gorgonzola cheese and walnuts</i>  |     |
| Oreo di foie Gras e Pistacchio                          | € 6 |
| <i>Oreo cookies with Foie gras and Pistachio</i>        |     |
| Polpettine al Pomodoro e Basilico                       | € 6 |
| <i>Small meatball in light tomatoes and basil sauce</i> |     |
| Tacos di Baccalà Mantecato                              | € 6 |
| <i>Tacos with white cod fish mousse and lime</i>        |     |

### Le Cocotte

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Il Pasticcio alla Veneziana                                | €12 |
| <i>Venitian meat lasagna</i>                               |     |
| Gratinato di Melanzane Pomodoro e Bufala                   | €12 |
| <i>Eggplant, tomatoes and buffalo mozzarella au graten</i> |     |

### Il Crudo Chicchetteria

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tataki di Salmone con Tartufo e Sale Maldon, Tonno al Rosmarino & Avocado                  | €38 |
| Branzino e Tonno Flambè con Tapenade Mediterranea,                                         |     |
| Gambero Rosso con Stracciatella e Pistacchi, Scampi al cucchiaino con Mango                |     |
| <b>The Crudo Tasting:</b> <i>Salmon tataki with truffle and Maldon salt flakes,</i>        |     |
| <i>Tuna Tartare with Rosmarine &amp; Avocado, Seabass &amp; Tuna flambè with Tapenade,</i> |     |
| <i>Red shrimps with Stracciatella and Pistachio, Scampi with citrus mango dressing</i>     |     |

### Degustazione di Formaggi

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| formaggi Dop e da Presidi Slow Food prodotti da Malghe d'alpeggio                           | €25 |
| <i>Accompagnati da marmellate e mieli organici locali e focaccia calda</i>                  |     |
| <b>Dop Cheeses and Slow Food Selection served with organic Jam and honey &amp; focaccia</b> |     |

### Qualcosa di Dolce

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tiramisu destrutturato al Caffè, Croccante al cioccolato e Gelato allo Zabaione          | €12 |
| <i>Deconstructed Tiramisu with Coffee cream, Chocolate crumble and Sabayon ice cream</i> |     |
| Meringata di Fragoline, Lamponi, Rose di San Lazzaro e Chantilly                         | €12 |
| <i>Strawberry Meringue, Raspberries, San Lazzaro Roses and Chantilly</i>                 |     |
| Pesche Bianche al Moscato, Cioccolato e Gelato al Caramello Salato                       | €12 |
| <i>White Peaches with Moscato wine, hazelnuts crumble and Salty Caramel Ice cream</i>    |     |

## MENU DI DEGUSTAZIONE

### **Venezia in un Piatto :MARE**

*Menu completo di Cicchetti assortiti dalla selezione Sant'Erasmo e Mare*

Tacos di Baccalà , Polentina con Schie, Seppioline ai Piselli, Piovra  
Le Foglie, Tarts di Verdure, Fondo di carciofo, Fiori di Zucca e Scampi in Saor,

La Tartare di Pesce  
Il Gratinato di Melanzane

Qualcosa di Dolce

**Full menu of Venetian extravaganza from the SEA, let our chefs surprise you .....**

Codfish Mousse Tacos , Polenta with baby grey Shrimps, Cuttlefish with Peas,  
Edible leaves , Vegetables Tarts , Artichoke Bottom , Squash Flowers and Scampi,  
The Fish Tartare  
Eggplant Gratin

Your choice of Dessert

€65

### **Venezia in un Piatto : TERRA**

*Menu completo di Cicchetti assortiti dalla selezione Sant'Erasmo e Terra*

Bocconcini di Vitello al Limone, Fegato alla Veneziana, Pasta e Fagioli e Guanciale  
Le Foglie, Tarts di Verdure, Il Fondo di carciofo, Le Polpette al Pomodoro,

La Tartare di Fassona  
Il Pasticcio di Carne

Qualcosa di Dolce

**Full menu of Venetian extravaganza from the HEART, let our chefs surprise you .....**

Veal bites with lemon zest , venetian style liver, Bean soup with crispy bacon,  
edible Leaves with assorted mousse, Vegetable Tarts, Artichoke Bottom, Meatballs with tomatoes,

Fassona Tartare  
Venitian meat lasagna

Your choice of Dessert

€65