



## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Tartare d'orata alla menta e coda di scampi in crudità con coulis di arance

*Tartar of sea bream with mint and tail of scampi in crudità with oranges coulis*



Capresante allo speck su passata di porri e nuvole di riso alla curcuma

*Scallops with bacon on a bed of leeks and rice clouds turmeric*



Pepite di baccalà con chips di topinambur e salsa wasabi

*Cod fish nuggets with topinambur chips and wasabi sauce*



Mezzelune alla burrata con crema di broccoli e acciughe cantabriche

*Ravioli alla burrata cheese with cream of broccoli and anchovies Cantabrian*



Piccoli pavè di branzino alla paprika affumicata con mandorle, rape, finocchi e salsa yogurt

*Small sea bass pavè with smoked paprika, almonds, turnips, fennel and yogurt sauce*



Cre moso al caffè con salsa al whisky, crumble di mandorle e mirtilli

*Creamy coffee with whiskey sauce, almond crumble 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



Tartare d’orata alla menta e coda di scampi in crudità con coulis di arance

*Tartar of sea bream with mint and tail of scampi in crudità with oranges coulis*

23,00



Pepite di baccalà con chips di topinambur e salsa wasabi

*Cod fish nuggets with chips of topinambur and wasabi sauce*

20,00



Capésante allo speck su passata di porri e nuvole di riso alla curcuma

*Scallops with bacon on a bed of leeks and rice clouds turmeric*

23,50



Prosciuttino di manzo al rum con rucola, grana e crumble di pane

*Prosciuttino beef rum with rocket, parmesan and bread crumble*

19,50



Quiche al radicchio con fonduta di taleggio, salvia frita e noci

*Quiche of radicchio with taleggio fondue, fried sage and nuts*

18,00



## PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Risotto mantecato alla zucca con sgombro affumicato e riduzione al vino rosso

*Risotto with pumpkin, smoked mackerel and wine reduction*

20,00



Mezzelune alla burrata con crema di broccoli e acciughe cantabriche

*Ravioli alla burrata with cream of broccoli and anchovies Cantabrian*

19,50



Gnocchetti di patate con gamberi rossi crudi al profumo di limone e bietoline

*Potato gnocchi with raw red prawns with lemon and chard*

20,00



Crema di patate e sedano con triglia al forno e cialda al nero di seppia

*Cream of potato and celery with red mullet and baked waffle with squid ink*

19,00



Spaghettoni trafilati in casa con ragù d'anatra al coltello e indivia

*Homemade spaghetti with duck sauce and endive*

20,00



Pennoni del pastificio Vicidomini con formaggio di capra, pere e aceto balsamico 25 anni

*Pennoni pasta "Vicidomini" with goat cheese, pear and balsamic vinegar 25 years*

18,00



## 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)*

64,00



Trancetti di rombo con lenticchie, verdure invernali e pancetta croccante

*Fillets of turbot with lentils, winter vegetables and crispy bacon*

30,00



Piccoli pavè di branzino alla paprika affumicata con mandorle, rape, finocchi e salsa yogurt

*Small sea bass pavè with smoked paprika, almonds, turnips, fennel and yogurt sauce*

29,50



Il fritto di scampi e carciofi con salsa tartara

*The fried shrimp and artichoke with tartar sauce*

30,00



Filetto di maialino con funghi shiitake, patate e cipolla chutney

*Pork fillet with shiitake mushrooms, potatoes and onion chutney*

29,50



Petto di faraona al rosmarino con mele e carote

*Guinea fowl breast with rosemary, apples and carrots*

29,00



## DESSERT

Mousse di cioccolato con pan di spagna, gelatina alla menta e salsa vaniglia

*Chocolate mousse with sponge, mint jelly and vanilla sauce*

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



Cre moso al caffè con salsa al whisky, crumble di mandorle e mirtilli

*Creamy coffee with whiskey sauce, almond crumble 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