



## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Ricciola marinata, melograno e panna acida

*Marinated amberjack, pomegranate and sour cream*



Gamberi al lardo con orzo mantecato alla zucca

*Prawns in lard with pumpkin-flavored barley*



Pepite di baccalà fritte, guacamole e maionese al lime

*Fried cod fish nuggets, guacamole and lime mayonnaise*



Ravioli alla robiola, crema di broccoli e alici Cantabriche

*Homemade ravioli filled with robiola cheese, broccoli cream and Cantabrian anchovies*



Rombo in crosta di pistacchio, spinacetti e crema di cavolfiori

*Turbot in pistachio crust, baby spinach and cauliflowers cream*



Bavarese al cioccolato bianco, crumble di castagne e salsa mango

*Bavarian white chocolate chestnut crumble and mango sauce*

Menu a 6 portate: 98.00 € a persona  
*6 courses tasting menù: 98.00 € per person*

Il sommelier consiglia:  
6 vini al bicchiere che accompagnano il menu

*Sommelier's suggestion:*  
*6 wines by the glass paired with this menù*

45,00

**Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo**  
***The tasting menù is for the enjoyment of 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*

35,00



Ricciola marinata, melograno e panna acida

*Marinated amberjack, pomegranate and sour cream*

30,00



Gamberi al lardo con orzo mantecato alla zucca

*Prawns in lard with pumpkin-flavored barley*

27,50



Petto e coscia di quaglia, gorgonzola e lattuga

*Brest and leg of quail, gorgonzola and lettuce*

25,00



Burrata con cime di rapa e crostone di pane caldo

*Burrata cheese with turnip greens and toasted bread*

23,50



## PRIMI PIATTI

Risotto al rosmarino, lime e piccione scottato

*Risotto with rosemary, lime and grilled pigeon*

25,00



Tagliatelle al ragù di maiale e indivia Belga

*Homemade tagliatelle with pork ragout and Belgian endive*

24,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuto di scampi

*Spaghetti with garlic, oil, chilli and raw scampi*

25,00



Ravioli alla robiola, crema di broccoli e alici Cantabriche

*Homemade ravioli filled with robiola cheese, broccoli cream and Cantabrian anchovies*

24,50



Paccheri gratinati allo stoccafisso, olive taggiasche e pil pil

*Paccheri au gratin with stockfish, Taggiasca olives and pil pil*

24,00



## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Branzino alla piastra con topinambur e carciofi

*Grilled sea bass with topinambur and artichokes*

33,00



Rombo in crosta di pistacchio, spinacetti e crema di cavolfiori

*Turbot in pistachio crust, baby spinach and cauliflowers cream*

34,00



Pepite di baccalà fritte, guacamole e maionese al lime

*Fried cod fish nuggets, guacamole and lime mayonnaise*

33,00



Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con fagioli e radicchio di Treviso marinato

*Pork belly cooked at low temperature with beans and marinated Treviso radicchio*

32,00



Agnello al prosciutto con patate e cavoletti di Bruxelles

*Lamb with ham, potatoes and Brussels sprouts*

35,00



## DESSERT

Gelato all'arancia con cialda al Grand Marnier e arance fresche

*Bitter orange ice cream with Grand Marnier waffle and fresh oranges*

14,00



Bavarese al cioccolato bianco, crumble di castagne e salsa mango

*Bavarian withe chocolate , chestnut crumble and mango sauce*

14,00



Crema frita Veneziana ai semi di papavero, purea di cachi e kumquat candito

*Venetian fried cream with poppy seeds, persimmon puree and candied kumquat*

13,50



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

*Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream*

14,00



Selezione di formaggi italiani e confetture fatte in casa

*Selection of italian cheeses accompanied by homemade conserve*

17,50