



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

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

Shi drum tartar, scallop carpaccio, pomegranate and sour cream



Gamberi al lardo, purè di zucca e cavolo romano

Prawns with lard, pumpkin puree and roman cabbage



Pepite di baccalà, guacamole e maionese al lime

Cod nuggets, guacamole and lime mayonnaise



Gnocchetti di patate con gallinella di mare al profumo di limone

Homemade dumplings with sea gurnard and lemon scent



Filetti di branzino, con frecola, ratatouille di verdure e salsa alla curcuma

Sea bass fillets, with frecola, vegetable ratatouille and turmeric sauce



Crostatina con bavarese ai frutti di bosco e meringhette

Tart with berries cream and meringues

Menu a 6 portate: 86.00 € a persona
6 courses tasting menù: 86.00 € 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*

29,00

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

30,00



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

Shi drum tartar, scallop carpaccio, pomegranate and sour cream

23,00



Gamberi al lardo, purè di zucca e cavolo romano

Prawns with lard, pumpkin puree and roman cabbage

20,00



Pepite di baccalà, guacamole e maionese al lime

Cod nuggets, guacamole and lime mayonnaise

21,00



Gallina Padovana al rafano con verdure in agro dolce e salsa verde

Hen Paduan with orseradish, sweet sour vegetables and green sauce

21,00



Burrata su crema di peperoni gialli e le sue guarnizioni

Burrata cheese with cream of yellow peppers and garnish

19,00



PRIMI PIATTI – PASTA AND SOUPS

Risotto con funghi porcini e coda di rospo

Risotto with porcini mushrooms and monkfish

22,00



Ravioli di anatra, passatina di castagne e tartufo nero

Ravioli filled with duck, chestnut cream and black truffle

21,00



Rigatoni “Giuseppe Cocco“ in salsa di baccalà in umido

Rigatoni "Giuseppe Cocco" in salt cod fish sauce

20,00



Crema di lenticchie, astice e fave di tonka

Lentil cream, lobster and tonka beans

21,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino su fonduta di parmigiano e pane aromatico

Spaghetti with garlic, oil, red pepper on a parmesan fondue and aromatic bread

20,00



Gnocchetti di patate con gallinella di mare al profumo di limone

Homemade dumplings with sea gurnard and lemon scent

19,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Carrè di agnello con contorni di stagione e salsa alla senape (per 2 persone)

Rack of lamb with seasonal vegetables and mustard sauce (for 2 persons)

70,00



Filetti di branzino, con frecola, ratatouille di verdure e salsa alla curcuma

Sea bass fillets, with frecola, vegetable ratatouille and turmeric sauce

30,00



Pavè di rombo con finocchi baby, fiori di zucca alla ricotta e vongole allo zafferano

Turbot pavè with baby fennel, ricotta pumpkin flowers and saffron clams

31,00



Fritto di scampi e carciofi con salsa tartara

Fried scampi and artichokes with tartar sauce

30,00



Filetto di maialino, patate, pioppini e chutney

Pig fillet, potatoes, pioppini mushrooms and chutney

31,00



Rotolino di pollo allo speck con riso venere speziato e cipollotti

Chicken roll with smoked ham, spicy Venus rice and spring onions

30,00



DESSERT

Millefoglie di pasta filo, con crema chantilly, pesca e il suo sorbetto

Millefoglie with chantilly cream and peach sorbet

11,00



Eclair con cremoso al pistacchio e caramello ai frutti rossi

Eclair with creamy pistachio and red fruit caramel

11,00



Semifreddo all'amaretto, salsa cioccolato, cialdine di arance e mandorle

Amaretto parfait, chocolate sauce, orange and almond waffles

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

Selection of italian cheeses accompanied by homemade conserve

16,00