



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Pesce spada marinato alle spezie con melograno e panna acida

Spice marinated swordfish with 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: 95.00 € a persona
6 courses tasting menù: 95.00 € 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

40,00

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



Pesce spada marinato alle spezie con melograno e panna acida

Spice marinated swordfish with pomegranate and sour cream

30,00



Gamberi al lardo con orzo mantecato alla zucca

Prawns in lard with pumpkin-flavored barley

27,50



Girello di vitello al punto rosa, misticanza e salsa alla senape

Veal cooked at low temperature, mixed salad and mustard sauce

25,00



Mozzarelline di bufala Campana con verdure all’olio tartufato

Campana buffalo mozzarella with vegetables and truffle oil

23,50



PRIMI PIATTI

Risotto al rosmarino, lime e piccione scottato

Risotto with rosemary, lime and grilled pigeon

25,00



Tagliatelle al tartufo bianco

Homemade tagliatelle with white truffle

40,00



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

Sgombro con insalatina di pesche e pomodorini

Mackerel with peach salad and cherry tomato

32,00



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



Petto e coscia di quaglia, gorgonzola e lattuga

Breast and leg of quail, gorgonzola and lettuce

32,00



Tagliata di manzo, more, cavoletti di Bruxelles e sedano rapa

Sliced beef, blackberries, Brussels sprouts and celeriac

33,00



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