



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: 95.00 € a persona
6 courses tasting menu: 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 menu*

40,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menu 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



Rotolino di coniglio al prosciutto di Parma, crema di peperoni gialli e cipolla rossa

Roll rabbit with Parma ham, yellow peppers cream and red onion

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

23,50



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

Cefalo alla piastra, crema di patate, cavoletti di Bruxelles e radicchio di Chioggia all'aceto rosso

Grilled grey mullet, potato cream, Brussels sprouts and Chioggia radicchio with red vinegar

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



Guancette di manzo al forno, purè di sedano rapa e puntarelle

Baked beef cheeks, celeriac purée and chicory

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