



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Tartare di cefalo, carpaccio di capasanta e panna acida

Grey mullet tartar, scallop carpaccio and sour cream



Gamberi alla piastra, pesche e salicornia

Grilled prawns, peach and salicornia



Sarde fritte, cipolla rossa, taccole, avocado e maionese al lime

Fried sardines, red onion, snow peas, avocado and lime mayonnaise



Ravioli alla burrata e alici Cantabriche

Ravioli filled with burrata cheese, and Cantabrian anchovies



Branzino in crosta di corn flakes, yogurt e perle di barbabietola

Sea bass in a crust of corn flakes, yogurt and beetroot pearls



Bavarese al cioccolato bianco e frutti rossi

Bavarian cream with white chocolate and red fruits

Menu a 6 portate: 90.00 € a persona
6 courses tasting menù: 90.00 € per person

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

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

35,00

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

30,00



Tartare di cefalo, carpaccio di capasanta e panna acida

Grey mullet tartar, scallop carpaccio, and sour cream

23,00



Gamberi alla piastra, pesche e salicornia

Grilled prawns, peach and salicornia

20,00



Sarde fritte, cipolla rossa, taccole, avocado e maionese al lime

Fried sardines, red onion, snow peas, avocado and lime mayonnaise

21,00



Girello di vitello, insalatine croccanti, asiago stravecchio e salsa alla senape

Veal walker, crunchy salads, Asiago cheese and mustard sauce

21,00



Mozzarelline di bufala Campana, coulis di pomodoro e pane al basilico

Campana buffalo mozzarella, tomato coulis and basil bread

19,00



PRIMI PIATTI – PASTA AND SOUPS

Risotto mantecato alle zucchine in fiore e triglie

Risotto with zucchini in bloom and red mullet

22,00



Ravioli alla burrata e alici Cantabriche

Ravioli filled with burrata cheese, and Cantabrian anchovies

21,00



Paccheri al ragù di maiale e indivia belga

Paccheri with pork ragout and Belgian endive

20,00



Spaghetti all'olio, aglio, peperoncino e tartare di scampi

Spaghetti with oil, garlic, chili pepper and raw scampi tartare

22,00



Gnocchetti alla ricotta, passata di melanzane al forno

Homemade dumplings ricotta, baked aubergine sauce

19,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Branzino in crosta di corn flakes, finocchi, yougurt e perle di barbabietola

Sea bass in a crust of corn flakes, yogurt and beetroot pearls

30,00



Sgombro marinato e scottato, julienne di verdure, patata viola e cozze

Marinated and grilled mackerel, vegetable julienne, purple potato and mussels

30,00



Tempura sifonata di scampi, gamberi

Tempura of scampi and prawns

31,00



Rotolo di pollo, quinoa, uova di quaglia e crema di peperoni

Chicken roll, quinoa, quail eggs and pepper cream

30,00



Tagliata di diaframma di manzo, cereali, pomodorini al forno e salsa lattuga

Sliced beef diaphragm, cereals, baked cherry tomatoes and lettuce sauce

31,00



DESSERT

Semifreddo alle meringhe con cremoso al pistacchio

Meringue parfait with pistachio cream

11,00



Bavarese al cioccolato bianco e frutti rossi

Bavarian cream with white chocolate and red fruits

11,00



Sorbetto alle pesche, crumble di amaretti e le sue tartare

Peach sorbet, amaretto crumble and its tartare

11,00



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream

12,00



Selezione di formaggi italiani accompagnati da marmellate fatte in casa

Selection of italian cheeses accompanied by homemade conserve

16,00