



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Carpaccio di branzino, pepe rosa, pancarrè alla frutta secca, gazpacho di pomodori verdi

Raw sea bass carpaccio, pink pepper, dried fruit bread, green tomato gazpacho



Capesante alla piastra in Ceasar salad e cialdine nere

Grilled scallops in Caesar salad and black wafers



Sarde impanate e fritte, taccole, cipolla rossa e salsa wasabi e soia

Breaded and fried sardines, snow peas, red onion and wasabi and soy sauce



Ravioli alla burrata in sugo di triglie

Ravioli with burrata cheese in red mullet sauce



Filetti di ombrina, crema di pastinaca e verdure primaverili

Shi drum fillets, parsnip cream and spring vegetables



Eclair con cremoso al pistacchio e caramello ai frutti rossi

Eclair with creamy pistachio and red fruit caramel

Menu a 6 portate: 85.00 € a persona
6 courses tasting menù: 85.00 € 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*

28,00

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

29,00



Carpaccio di branzino, pepe rosa, pancarrè alla frutta secca, gazpacho di pomodori verdi

Raw sea bass carpaccio, pink pepper, dried fruit bread, green tomato gazpacho

23,00



Capesante alla piastra in Ceasar salad e cialdine nere

Grilled scallops in Caesar salad and black wafers

22,00



Sarde impanate e fritte, taccole, cipolla rossa e salsa wasabi e soia

Breaded and fried sardines, snow peas, red onion and wasabi and soy sauce

20,00



Lombetto d’agnello con prosciutto di Montagnana e orzo mantecato al latte di cocco

Lamb loin with Montagnana ham and creamed coconut milk barley

21,00



Uovo fritto in panko, fonduta d’Asiago, barba di frate e scorzone estivo

Fried egg in panko, Asiago cheese fondue, monk's beard and black truffle

19,00



PRIMI PIATTI – PASTA AND SOUPS

Risotto allo zafferano con piccione e polvere di liquirizia

Saffron risotto with pigeon and licorice powder

22,00



Ravioli alla burrata in sugo di triglie

Ravioli with burrata cheese in red mullet sauce

21,00



Rigatoni “Giuseppe Cocco” in salsa di baccalà in umido

Rigatoni "Giuseppe Cocco" in salt cod fish sauce

20,00



Crema di patate, emulsione d’ortica e gamberi rossi crudi

Potato cream, nettle emulsion and raw red prawns

21,00



Spaghetti del pastificio “Vicidomini” con ragù di seppie e piselli

Spaghetti "Vicidomini" with cuttlefish ragout and peas

20,00



Gnocchi alla ricotta di bufala, spinaci e olio al pomodoro

Homemade dumplings of buffalo ricotta cheese, spinach and tomato oil

19,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Arrosto di vitello con contorni di stagione e salsa alla senape (per 2 persone)

Roast veal with seasonal vegetables and mustard sauce (for 2 persons)

72,00



Filetti di ombrina, crema di pastinaca e verdure primaverili

Shi drum fillets, parsnip cream and spring vegetables

30,00



Coda di rospo con pureè di sedano rapa e fave

Monkfish with celery root purée and fava beans

31,00



Fritto di scampi e carciofi con salsa tartara

Fried shrimps and artichokes with tartar sauce

30,00



Petto d'anatra al timo, mele, foie gras e frutta secca

Duck breast with thyme, apples, foie gras and dried fruit

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

Crostatina di mele e rosmarino con gelato al calvados

Apple and rosemary tart with calvados ice cream

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