



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Ricciola marinata, tartare di mazzancolle, burrata e frutto della passione

Marinated amberjack, prawns tartare, burrata cheese and passion fruit



Triglia al forno, passata di melanzane e anguria alla piastra

Baked red mullet, eggplant purée and grilled watermelon



Sarde fritte in panko, taccole, cipolla rossa, salsa wasabi e soia

Fried sardines in panko, snow peas, red onion, wasabi and soy sauce



Spaghetti ai tre pomodori, sgombro e olio di fico

Spaghetti with three tomatoes, mackerel and fig oil



Filetto di rombo con la sua maionese tiepida, carote e zafferano

Turbot fillet with its warm mayonnaise, carrots and saffron



Bavarese al prosecco con fragole, gelatina alle rose e pinoli sabbatiati

Prosecco Bavarian cream with strawberries, rose jelly and sandblasted pine nuts

Menu a 6 portate: 100.00 € a persona
6 courses tasting menù: 100.00 € 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*

45,00

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

37,00



Sarde fritte in panko, taccole, cipolla rossa, salsa wasabi e soia

Fried sardines in panko, snow peas, red onion, wasabi and soy sauce

27,00



Girello di vitello al punto rosa, verdure croccanti all’aceto e provolone Veneto D.O.P.

Veal cooked at low temperature, crispy vegetables in vinegar and provolone cheese Veneto D.O.P.

27,50



Terrina di verdure grigliate, crumble di capperi, olio al basilico e mozzarella di bufala

Grilled vegetables, capers crumble, basil oil and buffalo mozzarella

27,00



PRIMI PIATTI

Risotto mantecato alle zucchine, cozze e bottarga di muggine

Risotto with zucchini, mussels and mullet bottarga

26,00



Gnocchi alla ricotta, crema di peperoni arrostiti e fagiolini

Homemade ricotta dumplings, roasted peppers cream and green beans

25,00



Spaghetti ai tre pomodori, sgombro e olio al fico

Spaghetti with three tomatoes, mackerel and fig oil

26,00



Ravioli ripieni all'anatra, tarassaco e more

Homemade Ravioli stuffed with duck, dandelion and blackberries

27,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Filetto di rombo con la sua maionese tiepida, carote e zafferano

Turbot fillet with its warm mayonnaise, carrots and saffron

35,00



Triglia al forno, passata di melanzane e anguria alla piastra

Baked red mullet, aubergine purée and grilled watermelon

33,50



Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con porri e rapa nera

Pork belly cooked at low temperature with leeks and black turnip

33,00



Giambonetti di pollo, albicocche, friggirelli e salsa alla birra

Bonings chicken legs, apricots, sweet peppers and beer sauce

33,00



DESSERT

Cilindretti croccanti al miele, spuma al caffè e gelato alla gianduia

Crunchy honey cylinders, coffee mousse and gianduia ice cream

15,00



Bavarese al prosecco con fragole, gelatina alle rose e pinoli sabbati

Prosecco Bavarian cream, strawberries, rose jelly and sandblasted pine nuts

15,00



Crostatina alla ricotta e limone, crema inglese speziata e pere caramellate

Ricotta and lemon tart, spiced English cream and caramelized pears

15,00



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream

15,00



Selezione di formaggi italiani e confetture fatte in casa

Selection of italian cheeses accompanied by homemade conserve

22,00