



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Carpaccio spesso di branzino, panzanella e pesto

Raw sea bass thick cut carpaccio with panzanella and pesto



Insalatina di gamberi e pesche

Prawns and peach salad



Pepite di baccalà, guacamole e maionese al lime

Cod nuggets, guacamole and lime mayonnaise



Ravioli ripieni di mozzarella in sugo di scampi

Ravioli filled with mozzarella cheese with scampi sauce



Filetti di ombrina, crema di pastinaca e cicoria

Shi drum fillets, parsnip cream and chicory



Eclair con cremoso al pistacchio e caramello ai frutti rossi

Eclair with creamy pistachio and red fruit caramel

Menu a 6 portate: 86.00 € a persona
6 courses tasting menù: 86.00 € 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*

29,00

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

30,00



Carpaccio spesso di branzino, panzanella e pesto

Raw sea bass thick cut carpaccio with panzanella and pesto

23,00



Capesante alla piastra su passata di melanzane

Grilled scallops on aubergine puree

22,00



Insalatina di gamberi e pesche

Prawns and peach salad

20,00



Gallina Padovana al rafano con verdure in agro dolce e salsa verde

Hen Paduan with orseradish, sweet sour vegetables and green sauce

21,00



Burrata su crema di peperoni gialli e le sue guarnizioni

Burrata cheese with cream of yellow peppers and garnish

19,00



PRIMI PIATTI – PASTA AND SOUPS

Risotto con zucchine in fiore e triglie scottate

Risotto with courgettes in bloom and red mullets

22,00



Ravioli ripieni di mozzarella in sugo di scampi

Ravioli filled mozzarella cheese with scampi 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, sogliola e funghi shitake

Potato cream, sol and shitake mushrooms

21,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino su fonduta di parmigiano e pane aromatico

Spaghetti with garlic, oil, red pepper on a parmesan fondue and aromatic bread

20,00



Gnocchi al ragù di vitello e indivia belga

Homemade dumplings with veal ragout and belgian endive

19,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Carrè di agnello con contorni di stagione e salsa alla senape (per 2 persone)

Rack of lamb with seasonal vegetables and mustard sauce (for 2 persons)

70,00



Filetti di ombrina, crema di pastinaca e cicoria

Shi drum fillets, parsnip cream and chicory

30,00



Coda di rospo con ratatouille al basilico e crocchette di patate

Monkfish, basil ratatouille and potato croquettes

31,00



Pepite di baccalà, guacamole e maionese al lime

Cod nuggets, guacamole and lime mayonnaise

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