



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Tartare di mazzancolle, gamberi rossi di Sicilia, finger lime, panna acida, spuma di guacamole

Raw shrimp tartare, Sicilian red prawns, finger lime, sour cream, guacamole mousse



Capesante alla piastra in Ceasar salad e cialdine nere

Grilled scallops in Caesar salad and black wafers



Sarde fritte, cipolla rossa, soncino, salsa wasabi e soia

Fried sardines, red onion, soncino, wasabi sauce and soy



Ravioli alla burrata, crema di broccoli e alici Cantabriche

Ravioli of burrata cheese, broccoli cream and Cantabrian anchovies



Filetti di branzino, cavolo fiolaro di Creazzo, chips di pastinaca

Sea bass fillets, Creazzo kale fiolaro, parsnip chips



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

28,00



Tartare di mazzancolle, gamberi rossi di Sicilia, finger lime, panna acida, spuma di guacamole

Raw shrimp tartare, Sicilian red prawns, finger lime, sour cream, guacamole mousse

24,00



Capesante alla piastra in Caesar salad e cialdine nere

Grilled scallops in Caesar salad and black wafers

22,00



Sarde fritte, cipolla rossa, soncino, salsa wasabi e soia

Fried sardines, red onion, soncino, wasabi sauce and soy

20,00



Rotolino di quaglia, verza croccante, pistacchi, riduzione di vin brulè

Quail roll, crispy cabbage, pistachios, mulled wine reduction

21,00



Uovo fritto in panko, fonduta di Asiago, radicchio e tartufo

Fried egg in panko, Asiago cheese fondue, red chicory and truffle

19,00



PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Risotto mantecato alla rapa rossa, formaggio morlacco, foglia d'argento

Risotto with red turnip, morlacco cheese, silver leaf

21,00



Ravioli alla burrata, crema di broccoli e alici Cantabriche

Ravioli of burrata cheese, broccoli cream and Cantabrian anchovies

21,00



Gnocchetti di patate in sugo di rombo al forno alla mediterranea

Potato dumplings in turbot sauce baked to the mediterranean style

21,00



Crema di carote, zenzero e arance con seppie scottate

Cream of carrots, ginger and oranges with scalded cuttlefish

20,00



Spaghetti del pastificio "Vicidomini" in salsa di mare

Spaghetti from the "Vicidomini" pasta factory in sea sauce

21,00



Conchiglie ripiene al ragù di vitello e robiola su passata di topinambur

Jumbo shells stuffed with veal and robiola cheese on Jerusalem artichokes sauce

20,00



SECONDI PIATTI - *SECOND COURSES*

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

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

69,00



Filetti di branzino, cavolo fiolario di Creazzo, chips di pastinaca

Sea bass fillets, Creazzo kale fiolario, parsnip chips

30,00



Trancetto di merluzzo e le sue trippe, passata di fagioli, spinaci e fava di tonka

Cod fish, its tripe, bean puré, spinach and tonka bean

30,00



Fritto di scampi e carciofi con salsa tartara

Fried shrimps and artichokes with tartar sauce

30,00



Petto d' anatra, passata di zucca, frutta secca e melograno

Duck breast, pumpkin puree, dried fruit and pomegranate

31,00



Corona di maialino Iberico, indivia Belga, mele e riduzione di sidro

Iberian pork crown, Belgian endive, apples and cider reduction

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 arancie 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