



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Tartare di ombrina, carpaccio di capasanta, melograno e panna acida

Shi drum tartar, scallop carpaccio, pomegranate and sour cream



Gamberi al lardo, con orzo mantecato alla zucca e riduzione di vino

Prawns with lard, creamed pumpkin barley and wine reduction



Pepite di baccalà, guacamole e maionese al lime

Cod nuggets, guacamole and lime mayonnaise



Mezzelune alla burrata, broccoli e alici Cantabriche

Half moons filled with burrata cheese, broccoli and Cantabrian anchovies



Pavè di branzino con chips, topinambur e fondo di carciofo

Sea bass fillets with chips, topinambur and artichoke hearts



Wafer croccante con crema alla nocciola e gelato al cioccolato

Crunchy wafer with hazelnut cream and chocolate ice cream

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 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 ombrina, carpaccio di capasanta, melograno e panna acida

Shi drum tartar, scallop carpaccio, pomegranate and sour cream

23,00



Gamberi al lardo con orzo mantecato alla zucca e riduzione di vino

Prawns with lard, creamed pumpkin barley and wine reduction

20,00



Pepite di baccalà, guacamole e maionese al lime

Cod nuggets, guacamole and lime mayonnaise

21,00



Rotolino di coniglio con fagiolini alla pancetta e salsa verde

Roll rabbit with pancetta beans and green sauce

21,00



Mozzarelline di bufala Campana con verdure all’olio tartufato

Campana buffalo mozzarella with truffle oil and vegetables

19,00



PRIMI PIATTI – PASTA AND SOUPS

Risotto con gamberi rossi di Sicilia e granella di pistacchio

Risotto with red prawns from Sicily and pistachio

22,00



Mezzelune alla burrata, broccoli e alici Cantabriche

Half moons filled with burrata cheese, broccoli and Cantabrian anchovies

21,00



Ravioli all'anatra su passata di castagne e tartufo nero

Ravioli filled with duck, chestnut puree and black truffle

20,00



Zuppa di cereali con cialda di parmigiano e stracchino

Cereal soup with parmesan waffle and stracchino cheese

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



Gnocchetti di patate in salsa di mare

Homemade dumplings with seafood sauce

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 people)

70,00



Pavè di branzino con chips, topinambur e fondo di carciofo

Sea bass fillets with chips, topinambur and artichoke hearts

30,00



Trancetti di rombo in panure, passata di finocchi e spinaci saltati

Turbot slices in panure, fennel puree and sautéed spinach

31,00



Fritto di scampi e zucchine con salsa tartara

Fried scampi and zucchini with tartar sauce

30,00



Carrè d'agnello con purè di patate e porri fritti

Rack of lamb with mashed potatoes and fried leeks

33,00



Piccione con radicchio di Treviso tardivo e foie gras

Pigeon with radicchio di Treviso and foie gras

30,00



DESSERT

Magnum alla crema con spuma di zabaglione

Cream magnum with zabaglione mousse

11,00



Wafer croccante con crema alla nocciola e gelato al cioccolato

Crunchy wafer with hazelnut cream and chocolate ice cream

11,00



Trilogia al cioccolato

Chocolate trilogy

12,00



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