



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Carpaccio di ricciola, panna acida e caviale di salmone

Amberjack carpaccio, sour cream and salmon caviar



Capesante alla griglia, crema di zucca al burro salato e finferli

Grilled scallops, pumpkin cream with salted butter and chanterelles



Pepite di baccalà fritte, zucchine in fiore e maionese al plancton

Cod fish nuggets fried, courgettes in bloom and plankton mayonnaise



Ravioli alla burrata, fagiolini e alici Cantabriche

Ravioli filled with burrata cheese, green beans and Cantabrian anchovies



Cefalo alla piastra, crema di patate, cavoletti e radicchio di Chioggia all'aceto rosso

Grilled mullet, potatoes cream, sprouts and Chioggia radicchio with red vinegar



Bavarese al cioccolato bianco e frutti rossi

Bavarian cream with white chocolate and red fruits

Menu a 6 portate: 90.00 € a persona
6 courses tasting menù: 90.00 € 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*

35,00

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

30,00



Carpaccio di ricciola, panna acida e caviale di salmone

Amberjack carpaccio, sour cream and salmon caviar

24,00



Capesante alla griglia, crema di zucca al burro salato e finferli

Grilled scallops, pumpkin cream with solted butter and chanterelles

23,00



Rotolino di quaglia, broccoli e le sue uova

Quail Roll, broccoli and its eggs

22,50



Stracciatella di bufala, passata di peperoni arrostiti e cipolla cotta sotto sale

Stracciatella di bufala, roasted peppers sauce and onion cooked in salt

20,00



PRIMI PIATTI – PASTA AND SOUPS

Risotto mantecato alla rapa rossa e gorgonzola

Risotto with red beetroot and gorgonzola

22,00



Ravioli alla burrata, fagiolini e alici Cantabriche

Ravioli filled with burrata cheese, green beans and Cantabrian anchovies

21,00



Spaghetti neri in salsa di mare e coulis di prezzemolo

Black spaghetti in sea sauce and parsley coulis

21,00



Gnocchetti di patate, funghi porcini e gamberi

Homemade dumplings, porcini mushrooms and prawns

22,00



Paccheri ripieni al ragù di maiale, robiola e topinambur

Paccheri filled with pork ragout, robiola cheese and Jerusalem artichoke

20,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Cefalo alla piastra, crema di patate, cavoletti e radicchio di Chioggia all'aceto rosso

Grilled grey mullet, potatoes cream, sprouts and Chioggia radicchio with red vinegar

30,00



Triglie scottate, vongole, carciofi, purè di sedano rapa e cialda di pane

Grilled red mullets, clams, artichokes, celeriac purée and wafer bread

31,00



Pepite di baccalà fritte, zucchine in fiore e maionese al plancton

Cod fish nuggets fried, courgettes in bloom and plankton mayonnaise

30,00



Lombetto di coniglio allo speck, crema di castagne e porri fritti

Rabbit loin with speck, chestnut cream and fried leeks

30,00



Tagliata di diaframma di manzo, cereali, pomodorini al forno e salsa lattuga

Sliced beef diaphragm, cereals, baked cherry tomatoes and lettuce sauce

31,00



DESSERT

Semifreddo alle meringhe con cremoso al pistacchio

Meringue parfait with pistachio cream

11,00



Bavarese al cioccolato bianco e frutti rossi

Bavarian cream with white chocolate and red fruits

11,00



Sorbetto alle pesche, crumble di amaretti e le sue tartare

Peach sorbet, amaretto crumble and its tartare

11,00



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream

12,00



Selezione di formaggi italiani accompagnati da marmellate fatte in casa

Selection of italian cheeses accompanied by homemade conserve

16,00