



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Il crudo di ricciola e tartare di gamberi rossi, burrata e frutto della passione

Raw amberjack and red prawn tartare, burrata and passion fruit



Capesante scottate, crema di fagioli bianchi, spugna nera, fagiolini e polvere di pancetta

Grilled scallops, white bean cream, black sponge, green beans and bacon powder



Pepite di baccalà fritte, guacamole e maionese al lime

Fried cod fish nuggets, guacamole and lime mayonnaise



Gnocchetti di patate, con cozze e zucchine in fiore

Homemade dumplings, with mussels and zucchini in bloom



Rombo in crosta di pistacchio, spinacetti e crema di cavolfiori

Turbot in pistachio crust, baby spinach and cauliflowers cream



Bavarese al mascarpone, cialda di cacao e crumble

Mascarpone bavarian cream with chocolate wafer and crumble

Menu a 6 portate: 95.00 € a persona
6 courses tasting menù: 95.00 € 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

40,00

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

35,00



Il crudo di ricciola e tartare di gamberi rossi, burrata e frutto della passione

Raw amberjack and red prawn tartare, burrata and passion fruit

30,00



Capesante scottate, crema di fagioli bianchi, spugna nera, fagiolini e polvere di pancetta

Grilled scallops, white bean cream, black sponge, green beans and bacon powder

27,50



Girello di vitello al punto rosa, misticanza e salsa alla senape

Veal cooked at low temperature, mixed salad and mustard sauce

25,00



Mozzarelline di bufala Campana con verdure all’olio tartufato

Campana buffalo mozzarella with vegetables and truffle oil

23,50



PRIMI PIATTI – PASTA AND SOUPS

Risotto di piselli con triglie all'unilaterale

Risotto with peas and grilled red mullets

23,50



Ravioli alla robiola su passata di melanzane al forno

Ravioli filled with robiola cheese, on baked aubergine sauce

22,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuto di scampi

Spaghetti with garlic, oil, chilli and raw scampi

24,00



Gnocchetti di patate, con cozze e zucchine in fiore

Homemade dumplings, with mussels and zucchini in bloom

22,50



Paccheri al ragù di maiale e indivia Belga

Paccheri with pork ragout and Belgian endive

22,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Sgombro con insalatina di pesche, salicornia e olio al cetriolo

Mackerel with peach salad, salicornia and cucumber oil

32,00



Rombo in crosta di pistacchio, spinacetti e crema di cavolfiori

Turbot in pistachio crust, baby spinach and cauliflowers cream

34,00



Pepite di baccalà fritte, guacamole e maionese al lime

Fried cod fish nuggets, guacamole and lime mayonnaise

33,00



Petto e coscia di quaglia, gorgonzola e lattuga

Breast and leg of quail, gorgonzola and lettuce

32,00



Tagliata di manzo con patate e ortaggi di stagione

Sliced beef with potatoes and seasonal vegetables

33,00



DESSERT

Bavarese al mascarpone, cialda di cacao e crumble

Mascarpone bavarian cream with chocolate wafer and crumble

14,00



Sablè alla nocciola, ciliegie e ganache al latte

Hazelnut sablè, cherry and milk ganache

14,00



Sorbetto alle pesche, crumble di amaretti e le sue tartare

Peach sorbet, amaretto crumble and its tartare

13,50



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream

14,00



Selezione di formaggi italiani e confetture fatte in casa

Selection of italian cheeses accompanied by homemade conserve

17,50