

# Dinner

Executive Chef Loris Indri

Chef Pâtissier Andrea Rizza



## Menu degustazione 4 portate Tasting menu 4 courses

Tartare di branzino profumata con menta,  
zucchero di canna, fiocchi di sale nero delle Hawaii e pane croccante di segale  
Sea bass tartar perfumed with mint,  
brown sugar and black Hawaiian salt flakes and crunchy rye-bread  
Vino-Wine: CREDE Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Bisol, Veneto, Treviso

Ravioli al farro e melanzane con crema di datterini e maggiorana greca fresca  
Spelled "Ravioli" and aubergines with "datterini" tomatoes cream and fresh marjoram  
Vino-Wine: Pinot bianco 2012, Terre di San Rocco Veneto, Treviso

Filetto di San Pietro con pappa al pomodoro, foglie di capperi marinato e straciatella  
Jhon Dory fillet, "pappa al pomodoro", marinated capper leaves and "straciatella" cheese  
Vino-Wine: Sauvignon Isonzo DOC Tenuta Luisa Mariano del Friuli, Corona, Gorizia

Soufflé della tradizione  
con salse calde al cioccolato e vaniglia del Madagascar  
Traditional vanilla Soufflé  
served with hot chocolate and Madagascar vanilla sauce  
Vino-Wine: Moscato Fior d'Arancio DOCG, Maeli, Veneto

Menu degustazione – Tasting menu € 90  
Menu degustazione con abbinamento vino - Tasting menu with wine pairing € 120

Coperto / Cover charge € 7,00  
Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.  
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

# Menu degustazione vegetariano 5 portate

## Vegetarian tasting menu 5 courses

Insalata del contadino  
Rucola, pere, lamponi e pecorino  
Farmer Salad

Rocket salad, pears, raspberries and pecorino cheese

Vino-Wine: Metodo classico Pinot Bianco brut nature, cantine di San Rocco, Veneto

Bavarese di parmigiano reggiano DOP, con pan di spagna agli spinaci e coulis di pomodoro confittato

Parmigiano reggiano DOP bavaroise, spinach sponge cake and confit tomatoes coulis

Vino-Wine: Pinot bianco 2012, Terre di San Rocco Veneto, Treviso

Zuppa di spinaci, yogurt greco e crumble allo zenzero

Spinach soup, greek yogurt and ginger crumble

Vino-Wine: Rosso Venusa 2013, Isola di Santa Cristina, Venezia

Tempura di verdure miste estive con maionese all'avocado

Summer vegetables tempura with avocado mayonnaise

Vino-Wine: Sauvignon Isonzo DOC Tenuta Luisa Mariano del Friuli, Corona, Gorizia

Biancomangiare alle mandorle con marmellata alle more di gelso e il suo croccante  
Almond "blanc manger" with mulberry blackberries homemade jam and crispy waffle

Vino-Wine: Moscato Fior d'Arancio DOCG, Maeli, Veneto

Menu degustazione – Tasting menu € 80

Menu degustazione con abbinamento vino - Tasting menu with wine pairing € 120

Coperto / cover charge € 7

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

The proposed dishes may contain allergens.

Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

# Menu degustazione 7 portate

## Tasting menu 7 courses

Polipo arrosto su crema di ceci e salsa alle verdure croccanti

Roasted octopus with cream of chickpeas and crispy vegetables sauce

Vino-Wine: Metodo classico Pinot Bianco brut nature, cantine di San Rocco, Veneto

Bufala su bufala

Bufalo mozzarella DOP on Bufalo carpaccio

Vino-Wine: Metodo classico Pinot Bianco brut nature, cantine di San Rocco, Veneto

Risotto con crema di crescione estivo e astice

Lobster and summer cress cream risotto

Vino-Wine: Pinot Bianco IGT, cantine di San Rocco, Veneto

Pappardelle fatte i casa allo zafferano con ragù di vitello e tartufo nero estivo

Homemade saffron pappardelle pasta, veal ragout and summer black truffle

Vino-Wine : Chateaux La Gardonne Vérité , rosé du Terroir Cinsault Grenache Syrah 2016

Filetto di rombo in padella glassato al limone con croccante tiepido di finocchi e verdure, accompagnato da baby porri alla piastra

Lemon glazed turbot fillet, warm crispy fennel, vegetable and baby grilled leeks

Vino-Wine: Sauvignon Isonzo DOC Tenuta Luisa Mariano del Friuli, Corona ,Gorizia

Carré di agnello al forno con salsa Madeira all'uva bianca e lamponi, patate ponte nuovo e broccoletti

Baked rack of lamb, Madeira white grape and raspberry sauce, "pont-neuf" potatoes and broccoli

Vino-Wine: Campofiorin Brolo Oro , Verona , Masi

Macedonia tropicale in semifreddo

Semifreddo al mango, gelé al lampone, crumble di ananas e schiuma di menta

Tropical fruit salad parfait

Mango parfait, raspberry gelé, pineapple crumble and mint foam

Vino-Wine: Moscato Fior d'Arancio DOCG, Maeli, Veneto

Menu degustazione – Tasting menu € 120

Menu degustazione con abbinamento vino - Tasting menu with wine pairing € 190

Coperto / Cover charge € 7

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

The proposed dishes may contain allergens.

Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

# Antipasti

## Hors d'Oeuvres

Code di scampi in tempura con tartare di avocado e lime caraibico  
Scampi tails tempura on avocado tartar and Caribbean lime  
€ 28

Tartare di branzino profumata con menta,  
zucchero di canna, fiocchi di sale nero delle Hawaii e pane croccante di segale  
Sea bass tartar perfumed with mint,  
brown sugar and black Hawaiian salt flakes and crunchy rye-bread  
€ 29

Praline di gamberi e capesante con crema di mango  
Sphere of prawns and scallops with mango cream  
€ 27

Polipo arrosto su crema di ceci e salsa alle verdure croccanti  
Roasted octopus with cream of chickpeas and crispy vegetables sauce  
€ 27

Bufala su bufala  
Bufalo mozzarella DOP on Bufalo carpaccio  
€ 28

Coperto / Cover charge € 7

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.  
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

# Pasta & Risotti

## Pasta & Rice

Risotto con crema di crescione estivo e astice

Lobster and summer cress cream risotto

€ 36

Conchiglioni con ricotta, limone e acciughe serviti con intigolo di pomodorini, fragole e basilico

“Conchiglioni” Large shells pasta, ricotta cheese, lemon and anchovies

served with tomatoes, strawberries and basil sauce.

€ 28

Pappardelle fatte i casa allo zafferano con ragù di vitello e tartufo nero estivo

Homemade saffron pappardelle pasta, veal ragout and summer black truffle

€ 32

Ravioli al farro e melanzane con crema di datterini e maggiorana greca fresca

Spelled “Ravioli” and aubergines with “datterini” tomatoes cream and fresh marjoram

€ 27

Tagliolini neri con ragù di seppia e crema di zucchine e menta

Black ink squid noodles “tagliolini”, squid ragout, mint and zucchinis cream

€ 29

Coperto / Cover charge € 7

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

The proposed dishes may contain allergens.

Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

# Pesci e Crostacei

## Fish and Crustaceans

Filetto di San Pietro con pappa al pomodoro, foglie di capperi marinate e straciatella  
Jhon Dory fillet , "pappa al pomodoro", marinated capper leaves and "straciatella" cheese  
€ 39

Cartoccio di branzino "alla vecia" con patate, pomodori olive e frutti di mare  
Old style striped sea bass baked in foil, potatoes, tomatoes, olives and seafood  
€ 39

Pescato del giorno ai ferri accompagnato da patate novelle al vapore e verdure grigliate  
Grilled fresh catches of the day with fingerling steamed potatoes and grilled vegetables  
€ 38 p.p.

Frittura di scampi, calamari e verdure croccanti  
Mixed fried scampi, squids and crunchy vegetables  
€ 37

Filetto di rombo in padella glassato al limone con croccante tiepido di finocchi e  
verdure, accompagnato da baby porri alla piastra  
Lemon glazed turbot fillet, warm crispy fennel, vegetable and baby grilled leeks  
€ 39

Coperto / Cover charge € 7

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

The proposed dishes may contain allergens.

Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

# Carni Meat

Fegato alla veneziana con polenta fresca di Storo  
Calf's liver Venetian style served with polenta from Storo  
€ 34

Filetto di manzo con melanzana fritta, crema di rucola e condimento di verdure estivo  
Beef tenderloin, fried aubergine, rocket salad cream and summer vegetables sauce  
€ 38

Carré di agnello al forno con salsa Madeira all'uva bianca e lamponi,  
patate ponte nuovo e broccoletti  
Baked rack of lamb, Madeira white grape and raspberry sauce,  
"pont-neuf" potatoes and broccoli  
€ 39

Lombata di maialino da latte dorata con pancetta di Montagnana,  
spinacetti freschi spadellati, funghi di stagione e tartufo nero  
Golden Montagnana's bacon baby pork loin, sautéed spinach, seasonal mushroom and summer black  
truffle  
€ 36

Coperto / Cover charge € 7

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

The proposed dishes may contain allergens.

Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.



# Veg & Gluten Free

Insalata estiva del benessere

insalata riccia, pompelmo rosa a vivo, bocconcino di tofu, cetriolo, avocado e noci

Curly lettuce, grapefruit, tofu, cucumbers ,avocado and walnuts

€ 21

Insalata del contadino

Rucola, pere, lamponi e pecorino

Farmer Salad

Rocket salad, pears, raspberries and pecorino cheese

€ 16

Bavarese di parmigiano reggiano DOP, con pan di spagna agli spinaci e coulis di pomodoro confittato

Parmigiano reggiano DOP bavaroise , spinach sponge cake and confit tomatoes coulis

€ 24

Zuppa di spinaci, yogurt greco e crumble allo zenzero

Spinach soup, greek yogurt and ginger crumble

€ 24

Tempura di verdure miste estive con maionese all'avocado

Summer vegetables tempura with avocado mayonnaise

€ 24

Dolce della bio – diversità

Mousse al miele di favo grezzo e fiori d'arancio

Bio-diversity cake

Raw honeycomb mousse and orange blossom

€ 18

Biancomangiare alle mandorle con marmellata alle more di gelso e il suo croccante  
Almond "blanc manger" with mulberry blackberries homemade jam and crispy waffle

€ 18

Coperto / Cover charge € 7

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

The proposed dishes may contain allergens.

Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

# Dolci

## Desserts

Soufflé della tradizione  
con salse calde al cioccolato e vaniglia del Madagascar  
Traditional vanilla Soufflé  
served with hot chocolate and Madagascar vanilla sauce  
€ 24 p.p.  
minimum 2 people

Dolce della bio – diversità  
Mousse al miele di favo grezzo e fiori d'arancio  
Bio-diversity cake  
Raw honeycomb mousse and orange blossom  
€ 18

Macedonia tropicale in semifreddo  
Semifreddo al mango, gelé al lampone, crumble di ananas e schiuma di menta  
Tropical fruit salad parfait  
Mango parfait, raspberry gelé, pineapple crumble and mint foam  
€ 18

Namelaka al cioccolato fondente “Do Mori 75% Puertofino”  
Mousse morbida al cioccolato, rape di cocco, frolla al frutto della passione  
Do Mori 75% Puertofino dark chocolate Namelaka  
Soft chocolate mousse, coconut turnip, passion fruit short pastry  
€ 18

Biancomangiare alle mandorle con marmellata alle more di gelso e il suo croccante  
Almond “blanc manger” with mulberry blackberries homemade jam and crispy waffle  
€ 18

Selezione di Formaggi  
Cheeses Selection  
€ 24

Tutti i nostri formaggi sono accompagnati da Pan brioches e marmellate artigianali  
All our cheeses are served with a selection of home-made preserves and Pain brioches

Vi preghiamo di consultare la lista dei vini liquorosi  
We invite you to consult our sweet wine list

Coperto / Cover charge € 7  
Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.  
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

# Menù per Bambini Children's menu

## Minestre & Pasta Soups & Pasta

Maccheroncini con pomodoro fresco e basilico  
Maccheroncini with fresh tomatoes and basil

Zuppa di verdure Ratatouille  
Vegetables soup Ratatouille

Maccheroncini con panna e formaggio  
Maccheroncini with cream and cheese

## Carne, Pollo & Patatine Meat, Poultry & Potatoes

Pepite di pollo panate con patate fritte\*  
Fried chicken morsels & french fries\*

Controfiletto di manzo con patatine fritte\*  
Entrecôte steak & french fries\*

Hamburger di manzo Do Leoni con patate fritte\*  
Classic Do Leoni beef hamburger with French fries\*

## Dolci e Gelati Dessert

Assortimento di gelati  
Mixed ice cream

Mousse al cioccolato bianco e nero  
White and dark chocolate mousse

€ 30

Bevande analcoliche incluse - Soft drinks included

Possano essere utilizzati prodotti surgelati se non sono disponibili prodotti freschi  
Frozen products may be used if fresh ones are not available

Coperto / Cover charge € 7

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.  
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.