

Dinner

Executive Chef Loris Indri



Menu degustazione 4 portate

Tasting menu 4 courses

Per tutto il tavolo. For all the table

Cicale di mare al vapore con intingolo di limone e coriandolo

Steamed Mantis shrimps with lemon and coriander sauce

Vino-Wine: CREDE Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Bisol ,Veneto, Treviso

Dalla Venezia classica “ Bigoi mori in salsa ”

“Bigoli” (traditional Venetian pasta) in anchovies and onions sauce

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

Baccalà alla Vicentina

Cod fish Vicenza style

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

Wrap con capponata, tofu e anacardi serviti con creme fresh

Mix vegetables wrap, tofu served with creme fresh

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

Tomino fondente in pasta fillo, con spadellata di funghi e polenta morbida

Foundant of Tomino cheese, mushroom and soft polenta

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

Tempura di verdure miste con maionese all'avocado

Vegetables tempura with avocado mayonnaise

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

Tortino caldo allo yogurt con Lemon curd e frutta secca caramellata

Hot yoghurt cake with Lemon curd and caramelized dried fruit

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

Code di scampi in tempura con tartare di avocado e lime caraibico

Scampi tails tempura on avocado tartar and Caribbean lime

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

Lingotto di patè di fegato di vitello con pan brioche tostato e melette alla cannella

Veal liver paté with toasted pan brioche and cinnamon small apple

Vino-Wine: Hebo Suvereto DOCG, Suvereto, Toscana, Italia

Dalla tradizione "Sopa coada" con gallinella padovana

Traditional "Sopa Coada" pigeon lasagne with Padova hen broth

Vino-Wine: Hebo Suvereto DOCG, Suvereto, Toscana, Italia

Ravioli di Formadi Frant (presidio slow food) con crema di noci e pere caramellate

"Formadi Frant" cheese stuffed "Ravioli", walnuts and caramelized pears cream

Vino-Wine: Pinot Nero, St Michael -Eppan, Alto Adige, Italia

Sfogliatine di coda di rospo in pastella di prosecco DOC di Valdobbiadene con salsa

d'accompagnamento piccante e purè di zucca al forno

Puff of monkfish in Prosecco DOC Valdobbiadene batter, spicy accompanying sauce and baked pumpkin

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

Stinchi d'agnello al forno con midollo gratin alla senape di Digione e spadellata di verdure

Baked lamb shanks with marrow gratin with Dijon mustard and sautéed vegetables

Vino-Wine: Campofiorin Brolo Oro, Verona, Masi

Caffè a 360°

3 coffee variations

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

Cicale di mare al vapore con intingolo di limone e coriandolo
Steamed Mantis shrimps with lemon and coriander sauce
€ 27

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

Lingotto di paté di fegato di vitello con pan brioche tostato e melette alla cannella
Veal liver venetian stile pate with toasted pan brioche and cinnamon small apple
€ 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

“ risi de Suca Zala” e bocconcino di anguilla di Comacchio glassata
Yellow pumpkin risotto with glazed eel from Comacchio
€ 35

Dalla tradizione “Sopa coada” con gallinella padovana
Traditional “ Sopa Coadà” pigeon lasagne with Padova han broth
€ 28

Pappardelle di pasta al vino con intingolo di lepre in salmì
Homemade pappardelle wine pasta, jugged hare sauce
€ 32

Ravioli di Formadi Frant (presidio slow food) con crema di noci e pere caramellate
“Formadi Frant” cheese stuffed “Ravioli”, walnuts and caramelized pears cream
€ 27

Dalla venezia classica “ Bigoi mori in salsa ”
“Bigoli” (traditional Venetian pasta) in anchovies and onions sauce
“
€ 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

Orata cotta al forno con la sua salsa alle olive taggiasche e vino bianco patate moneta dorate
Baked Sea Bream, "Taggiasche" olives, golden coin potatoes and white wine sauce
€ 39

Baccalà alla Vicentina
Cod fish Vicenza style

€ 39

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

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

Sfogliatine di coda di rospo in pastella di prosecco DOC di Valdobbiadene con salsa
d'accompagnamento piccante e purè di zucca al forno
Puff of monkfish in Prosecco DOC batter, spicy sauce and baked pumpkin purée
€ 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 Marano DOP
Calf's liver Venetian style served with polenta from Marano DOP
€ 34

Filetto di manzo bardato con speck dell'alto Adige , baby porri brasati ,sufflè di patate e salsa al vino rosso
Beef fillet steak with Alto Adige speck, baby braised leeks, potato sufflè and red wine sauce
€ 38

Stinchi d'agnello al forno con midollo gratin alla senape di Digione e spadellata di verdure
Baked lamb shanks with marrow gratin with Dijon mustard and sautéed vegetables
€ 39

Costata di manzo Sorana ai ferri con patate al forno
Grilled "Sorana" beef rib with baked potatoes
(450 / 500 gr)
€ 39

Venerdì , sabato e domenica speciale del giorno
Friday, Saturday and Sunday special of the day

Bollito alla veneta con salsa verde e purè di patate
Traditional Venetian mixed boiled meat, green sauce and mashed potatoes
€ 35

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

Omelette alle erbe con salmone affumicato e cialde al sesamo nero
Herbs omellette, smoked salmon and black sesame waffle
€ 21

Wrap con capponata, tofu e anacardi serviti con creme fresh
Mix vegetables wrap, tofu served with creme fresh
€ 16

Tomino fondente in pasta fillo, con spadellata di funghi e polenta morbida
Foundant of Tomino cheese, mushroom and soft polenta
€ 24

Pasta e fagioli alla trevigiana con radicchio di Treviso croccante e ridotto di Modena 13 anni
Beans soup and pasta , Treviso winter flower and Modena balsamic vinegar 13 years reduction
€ 24

Tempura di verdure miste con maionese all'avocado
vegetables tempura with avocado mayonnaise
€ 24

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

Caffè a 360°
3 coffee variations
€ 18

Mousse al gianduia con cuore morbido di pera e terra di zenzero
Hazelnut mousse with soft heart of pear and ginger crumble
€ 18

Parfait alla mela della val di Non con crema al caramello e nougatine
Val di Non apple parfait, caramel cream and nougatine
€ 18

Veg & Gluten Free

Tortino caldo allo yogurt con Lemon curd e frutta secca caramellata
Hot yoghurt cake with Lemon curd and caramelized dried fruit
€ 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*

Filetto di manzo con patatine fritte*
Beef tenderloin & 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
Selection of ice cream

Mousse al cioccolato bianco e nero
White and dark chocolate mousse

€ 30

Bevande analcoliche incluse - Soft drinks included

Possono 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.