

Gentili Ospiti,

Il menu che vi proponiamo è un insieme di sapori semplici ma al contempo contrastanti, genuini, un perfetto accostamento di spezi, aromi e profumi, ricercato con passione ed impegno tutti i giorni.

La nostra cucina propone piatti tipicamente veneziani ma reinventati e dal tocco moderno, piatti di cucina classica internazionale arricchiti con prodotti del territorio e piatti del tutto innovativi e all'avanguardia, frutto della fantasia e della creatività dei nostri giovani Chef.

Tutti gli antipasti, i primi, i secondi e i dolci sono preparati con materie prime di alta qualità, scelte con cura dai nostri fornitori per garantire quotidianamente la massima freschezza.

Ricordiamo ai nostri gentili ospiti che in caso di allergie o intolleranze alimentari potete rivolgervi al nostro personale di sala, nel frattempo la simbologia vi guiderà nella scelta dei piatti all'interno del nostro menu.

Vi conquisteremo su tutti i livelli, con deliziose fantasie culinarie e la calda atmosfera dell'ambiente moderno di Palazzo Cocco Molin, un'antica residenza veneziana del 1500.

Grazie per aver scelto il nostro Ristorante, ora lasciamo il giudizio al vostro palato.

Buona Cena!

Dear Guest,

The menu proposed is a set of simple but at the same time contrasting flavors, a perfect combination of spices, aromas and perfumes, studied with passion and dedication every day.

We propose typical and traditional venetian dishes reinvented and with a modern touch, international classic dishes enriched with local products, and dishes completely innovative, fruit of imagination and creativity of our young Chef.

All appetizers, first courses, second courses and desserts are prepared with high quality raw materials, carefully chosen by our suppliers in order to ensure maximum freshness.

We kindly ask to our guests to inform the staff in case of allergy or food intolerances, in the meantime the symbols will guide you through the choice of our dishes.

We will conquer at all level: with delicious culinary fantasies, romantic atmosphere, modern setting and furniture, perfectly integrated inside the historic building of Palazzo Cocco Molin, an ancient venetian Palace of 1500.

Thank you for choosing our restaurant, now let's the judgment to your palate.

Enjoy your Dinner!

ANTIPASTI ♦ APPETIZERS

CARNE ♦ MEAT

Spuma di patate e salsiccia della Val Vanoi

Potatoes mousse with sausages of Val Vanoi

10,00 €

Scaloppa di foie gras, pan brioche, arancia e Verduzzo Passito

Escalope of foie gras with pan brioche, orange and Verduzzo Passito wine

14,00 €

Spuma di patate e foie gras

Potatoes mousse and foie gras

15,00 €

Spuma di patate e false secole

Potatoes mousse and beef thinly sliced

10,00 €

Fritto di frittata con verdure di stagione e nuvola di Parmigiano Reggiano

Fried omelet, seasonal vegetables and Parmesan cheese DOCG

13,00 €

Fiocco di Parma con pan brioche grigliato e verdure in agrodolce

Parma ham with grilled pan brioche and sweet and sour vegetables

16,00 €

**Paleta di Pata Negra Bellota (con pan brioche grigliato e verdure agrodolce /with
grilled pan brioche and bitter-sweet vegetable)**

24,00 €

Burratina pugliese, pomodorini datterini scottati, olive taggiasche, basilico

Burrata, seared cherry tomatoes, taggiasca olives, basil

10,00 €

Selezione di 4 formaggi (Cheese selection, 4 cheeses of your choice) 120gr. 18,00 €

I nostri formaggi (Cheese selection)

Delice de Bourgogne, Taleggio delle Alpi Orobianche, Vezzena stagionato, Pecorino di Filiano, Blu di Bufala, Blu de Chevre, Whole blue Shropshire.

ANTIPASTI ♦ APPETIZERS

PESCE ♦ FISH

Scampi crudi serviti con maionese di wasabi e salsa di soja ristretta

Raw shrimps with wasabi mayonnaise and restricted soy sauce

18,00 €

Ostriche Fine de Claire

Oysters Fine de Claire

4,50 € cad.

Caviale Asetra 20 gr. blinis e panna acida

Caviar Oscietra 20 gr. blinis and sour cream

70,00 €

Venezia-Palermo: carpaccio di gamberi rossi con crumble di mandorla, sorbetto all' arance, e zucca marinata

Venezia-Palermo: red prawns carpaccio with almond crumble,

Orange sorbet, and marinated pumpkin

18,00 €

Baccalà mantecato con sfoglie di riso e olio al prezzemolo

Creamed salted codfish with rice phyllo dough and parsley oil

12,00 €

Cappuccino di baccalà alla Vicentina

Vicenza style codfish cappuccino

11,00 €

Seppie al nero con spuma di patate

Black cuttlefish with potato mousse

10,00 €

Cicchetti Veneziani: sarde in saor, polpette di ventresca di tonno e olive, baccalà mantecato con sfoglie di riso

*Cicchetti venetian style: sarde in saor, tuna belly and olives meatball, creamed
salted codfish with rice phyllo dough*

12,00 €

Fish & chips di salmone

Fisch & chips of salmon

14,00 €

PRIMI PIATTI ♦ FIRST COURSE

Linguine di Gragnano con pomodorini datterini, crema di Burrata e basilico
Linguine of Gragnano with cherry tomatoes, Burrata and basil

20,00 €

Risotto Cacio e Pepe e pistacchio
Risotto Cheese Pepper, Licorice, and Pistachio

24,00 €

Riso venere con mele Fuji brunoise, anacardi tostati, datterini al timo, pesto rucola e basilico
Black rice with brunoise of Fuji apples, toasted cashew nuts, cherry tomatoes in thyme, pesto of rocket and basil

18,00 €

Tagliolini al nero di seppia e limone
Tagliolini to black sepia and lemon

22,00 €

Gnocchi alle capesante al timo e funghi
Dampplings with scalopps, thime and mushrooms

24,00 €

In caso di allergia o intolleranze alimentari, è possibile richiedere pasta “gluten-free” a scelta fra corta e lunga.

In case of allergies or food intolerances, "gluten-free" pasta can be required a choice between short and long.

SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSE

CARNE ♦ MEAT

Tartara di manzo condita con olio, salsa di soja e salsa Worchester, acciughe, capperi e tuorlo d'uovo grattugiato servita con aceto balsamico, senape e misticanza di germogli

Beef tartare with oil, soy sauce and Worchester sauce, anchovies, capers and grated egg yolk, served with aromatic vinegar, mustard and salad sprouts.

27,00 €

Tagliata di fegato alla veneziana
Calf liver thinly sliced "Venetian style"

20,00 €

Bocconcini di filetto di manzo con crema di carote, ortaggi e spuma di patate
Chunks of tenderloin with carrot cream, vegetables and potato mousse

27,00 €

Tagliata di costata senz'osso con verdure di stagione spadellate
Ryb-eye with sautéed seasonal vegetables

28,00 €

Filetto di manzo, fondente di patate fume' e verdure
Beef tenderloin with grilled radish

32,00 €

Petto d'anatra con pesche tabacchine, salsa teriyaki e crocchette di patate viola
Duck chest with peaches, teriyaki sauce and croquettes of purple potatoes

25,00 €

Guancialino di maiale alla birra con indivia belga caramellata
Pork cheek in beer with caramelized belgian endive

27,00 €

Stinco d'agnello
Lamb shank

27,00 €

SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSE

PESCE ♦ FISH

Gran selezione di crudo: tartare di ombrina, scampi, sashimi di spada, tagliolini di seppia, capasanta, ostrica “Gin Tonic”

Great selection of raw fish: umbrine tartare, shrimps, swordfish sashimi, tagliolini with cuttlefish, scalopp and “Gin & Tonic” oysters

40,00 €

Tartare di salmone

Salmon tartare

26,00 €

Carpaccio di ombrina

Umbrina Carpaccio

33,00 €

Piovra grigliata al rosmarino, crema di carote, radicchio e fiocco croccante

Grilled octopus in rosemary, carrot cream, trevisan radish and crispy raw ham

22,00 €

Burger di salmone con gateau di patate, verdure spadellate e sesamo

Salmon burger with potatoes gateau, sautéed vegetables and sesame

25,00 €

Burger di ricciola con gateau di patate, verdure spadellate e sesamo

Amberjack burger with potatoes gateau, sautéed vegetables and sesame

29,00 €

Biancomangiare di volpina con tisana di vongole, verdure e passion fruit

Slice of mullet with clams infusion, vegetables and passion fruits

25,00 €

Calamari ripieni ai gamberi e cicoria profumata all’aneto

Stuffed squids with shrimps and chicory

24,00 €

CONTORNI ♦ SIDE DISH

Insalatina

Mix salad

6,00 €

Ortaggi al vapore

Steamed vegetables

10,00 €

Spuma di patate al sifone

Potatoes mousse in syphon

4,00 €

Gateau di patate

Potatoes gateau

4,00 €

Zucca arrosto al timo

Roasted pumpkin with thyme

5,00 €

VEG, dagli orti di Venezia

Arancino di riso al curry con verdure di stagione

Fried barley ball with vegetables

12,00 €

Ravioli ripieni di zucca

Ravioli stuffed with pumpkin

18,00 €

Riso venere con mele Fuji brunoise, anacardi tostati, datterini al timo, pesto rucola e basilico

Black rice with brunoise of Fuji apples, toasted cashew nuts, cherry tomatoes in thyme, pesto of rocket and basil

18,00 €

Burgher di farro, erbe e ananas padellato al pepe rosa

Spelt Burgher, herbs and pineapple peeled pink pepper

15,00 €

Toast vegetariano

Vegetarian toast

14,00 €

Tofu e Ratatouille con pesto di alga Nori

Tofu and Ratatouille with pesto of seaweed Nori

17,00 €



DESSERT

Millefoglie con crema diplomatica alla vaniglia e fragole fresche
Strawberries mille feuille with vanilla custard

10,00 €

**Millefoglie con crema diplomatica alla vaniglia
e cioccolato fondente Valrhona 72%**
Dark chocolate mille feuille with vanilla custard and Valrhona 72% dark chocolate

10,00 €

Tiramisù destrutturato
Tiramisù deconstructed

11,00 €

**Terra di Cioccolato: Gelato al mascarpone, cioccolato
amaretti “Matilde Vicenzi”, polvere di cacao, radici di cioccolato, frutti di bosco
e germogli**
*Earth of chocolate: Mascarpone, chocolate, amaretto “Matilde Vincenzi”, cocoa
powder, chocolate roots, wild berries and sprouts.*

15,00 €

Gelato di pistacchio DOP siciliano con sfogliette caramellate
DOP Sicilian pistachio ice cream with candy puff pastry

10,00 €

★ **Selezione di 4 sorbetti ai frutti stagionali**
4 Seasons sorbets

12,00 €

★ **Gratin caldo: frutti di bosco con crema pasticcera e meringa morbida
gratinata**
Hot gratin: wild berries with custard and soft meringue gratin

13,00 €

★ **Ananas con passion fruit e cocco**
Pineapple, coconut and maracuja

11,00 €

Semifreddo al cioccolato bianco con 50 sfumature di arancione
White chocolate semifreddo with 50 shades of orange

12,00 €

★ **Pinacolada sul piatto**
Pinacolada on the plate

12,00 €

★ *Gluten free*

SNACK

TONDE / HOT ROUND BREAD FLOUR

Sfarinata con salsa rosa

6,00 €

Tonda con pomodorini e olive taggiasche

Hot round bread flour with mozzarella, cherry tomatoes and taggiasca olives

10,00 €

Tonda con mozzarella e Fiocco di Parma

Hot round bread flour with mozzarella and Parma ham

15,00 €

CLUB SANDWICHES

Toast con salsa rosa

(ham, Asiago, pink sauce)

8,00 €

Club Classico

Tacchinella al vapore, Asiago, pancetta, uova, pomodori, lattuga

(turkey, Asiago, bacon, eggs, tomatoes, lettuce, pink sauce)

16,00 €

Club Italiano

Prosciutto cotto, Champignon, Asiago, lattuga, salsa rosa

(ham, Champignon, Asiago, lettuce, pink sauce)

16,00 €

INVOLTINI / ROLLS

Basilico

15,00 €

mozzarella, verdure spadellate, pomodorini, olive taggiasche, basilico, salsa rosa

(mozzarella, sautéed vegetables, cherry tomatoes, taggiasca olives, basil, pink sauce)

Prezzemolo

18,00 €

mozzarella, pomodorini, acciughe di Sciacca, burratina pugliese, lattuga, salsa rosa

(mozzarella, cherry tomatoes, Sciacca anchovies, burrata, lettuce, pink sauce)

Tonno

20,00 €

mozzarella, pomodorini, olive taggiasche, tonno fresco, origano, salsa rosa

(mozzarella, cherry tomatoes, taggiasca olives, tuna, oregano, pink sauce)

Bbq

18,00 €

mozzarella, pomodorini, straccetti di manzo affumicati, salsa bbq, lattuga, salsa rosa
(mozzarella, cherry tomatoes, beef thinly sliced, bbq sauce, lettuce, pink sauce)

Peperoncino

15,00 €

mozzarella, pomodorini, prosciutto cotto alla brace, lattuga, salsa piccante, salsa rosa
(mozzarella, cherry tomatoes, ham, lettuce, spicy sauce, pink sauce)