

ANTIPASTI ♦ APPETIZERS

CARNE ♦ MEAT

Scaloppa di foie gras con pan brioche e pera al Porto

Escalope of foie gras with pan brioche and pear in Porto wine sauce

16,00 €

Spuma di patate e salsiccia della Val Vanoi

Potatoes mousse and sausages of Val Vanoi

14,00 €

Fritto di frittata, delice, botoi e tartufo

Crispy egg, delice, little artichokes and truffle

18,00 €

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

24,00 €

Burrata pugliese, pomodorini datterini scottati, olive taggiasche, basilico

Burrata, seared cherry tomatoes, taggiasca olives, basil

14,00 €

Faraona BBQ con purée di patata americana affumicata e peperoncino bruciato

Guinea fowl BBQ with purée of smoked sweet potato and burnt chili pepper

15,00 €

Cover Charge 4,00€

ANTIPASTI ♦ APPETIZERS

PESCE ♦ FISH

Baccalà mantecato con sfoglie di riso e olio al basilico
Creamed salted codfish with rice phyllo dough and basil oil
14,00 €

Seppie al nero con spuma di patate
Black cuttlefish with potatoes mousse
14,00 €

Cicchetti Veneziani: sarde in saor, polpetta di pesce spada e olive, baccalà mantecato con sfoglie di riso
Cicchetti venetian style: sarde in saor, swordfish and olives meatball, creamed salted codfish with rice phyllo dough
15,00 €

Gamberi rossi, polvere di oliva, pomodorini confit e schiuma di burrata
Red prawns, olive dust, cherry tomatoes and burrata foam
18,00 €

Tris di tartare (salmone, branzino e pesce spada)
Three tartare (salmon, sea bass and swordfish)
22,00 €

Seppia grigliata, pappa al pomodoro, crumble al nero di seppia e asparagi
Grilled cuttlefish, tomato sauce, crumble with squid ink and asparagus
18,00 €

PRIMI PIATTI ♦ FIRST COURSE

Risotto di scampi e foie gras (min. 2 persone)

Risotto of scampi and foie gras (min. 2 persons)

30,00 € cad.

Spaghettone con ragù d'anatra e formaggio whole blue shropshire

Spaghettone with duck ragu and whole blue shropshire cheese

22,00 €

Linguine di Gragnano con pomodorini gialli, stracciatella e basilico

Linguine of Gragnano with yellow cherry tomatoes, stracciatella cheese e basil

20,00 €

Bigoli in salsa con bottarga e cipolla rossa

"Bigoli in salsa" with bottarga and red onion

20,00 €

Gnocchi neri con capesante, peperoni e asparagi

Black dumplings with scallops, peppers and asparagus

25,00 €

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.

Cover Charge 4,00€

SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSE

CARNE ♦ MEAT

Tagliata di fegato alla veneziana
Calf liver thinly sliced "Venetian style"
20,00 €

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
30,00 €

Petto d'anatra con mele, salsa teriyaki e crocchetta di patata viola
Duck chest with apples, teriyaki sauce and croquette of purple potato
25,00 €

Costolette di agnello con crema di peperoni, spinacine, cipollotto caramellato e polvere di caffè
Lamb chops with peppers cream, spinach, caramelized spring onion and coffee dust
24,00 €

Tris di tartare di manzo con tartufo nero
Three beef tartare with black truffle
27,00 €

SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSE

PESCE ♦ FISH

Gran selezione di crudo: tartare di ombrina, scampi con maionese wasabi, sashimi di spada, tagliolini di seppia, capasanta e gamberi rossi

Great selection of raw fish: umbrine tartare, scampi with wasabi maionese, swordfish sashimi, cuttlefish tagliolini, scalopp and red prawns

40,00 €

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

Grilled octopus in rosemary, carrots cream, vegetables and crispy raw ham

25,00 €

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

Salmon burger with potatoes gateau, sautéed vegetables and sesame

25,00 €

Calamari ripieni ai gamberi e cicoria profumata all'aneto

Stuffed squids with prawns and chicory

24,00 €

Filetto di rombo con castraure, alga Nori e brodo di pesce

Fillet of turbot with little artichokes, Nori seaweed and stock fish

28,00 €

Filetto di branzino con purée di sedano rapa, chips di topinambur e olio al timo limonato

Fillet of seabass with celeriac purée and turnip, chips of Jerusalem artichokes and lemoned thyme oil

30,00 €

VEG, dagli orti di Venezia

Arancino di riso al curry con verdure di stagione

Fried rice ball with vegetables

14,00 €

Ravioli di rapa rossa ripieni di piselli con crema di zucchine

Red turnip ravioli stuffed with peas and courgettes cream

18,00 €

Tofu e Ratatouille con pesto di alga Nori

Tofu and Ratatouille with pesto of seaweed Nori

17,00 €

Finto Filetto di melanzana con rapa rossa, crema di patate e germogli

Pretended tenderloin of eggplant with red turnip and potato cream

18,00 €

Spaghettono di soja con ravanelli, asparagi e curry

Spaghettono of soja with radishes, asparagus and curry

15,00 €

Cover Charge 4,00€



DESSERT

Millefoglie con crema diplomatica alla vaniglia e fragole fresche

Strawberries mille feuille with vanilla custard

12,00 €

**Millefoglie con crema diplomatica alla vaniglia
e cioccolato fondente Valrhona 72%**

Dark chocolate mille feuille with vanilla custard and Valrhona 72% dark chocolate

12,00 €

Tiramisù destrutturato

Tiramisù deconstructed

11,00 €

**Terra di Cioccolato: Gelato al mascarpone, cioccolato,
sable al cioccolato, radici di cioccolato e frutti di bosco**

Earth of chocolate: Mascarpone, chocolate, chocolate sable and wild berries.

15,00 €

Semifreddo al cioccolato bianco con 50 sfumature di arancione

White chocolate semifreddo with 50 shades of orange

12,00 €

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

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

★ *Gluten free*

Cover Charge 4,00€

