



## Menù Degustazione

### **“Fritto di Frittata”**

*Uovo croccante con verdure e bresaola di spada*

*Crispy egg with swordfish carpaccio and seasonal vegetables*

### **“Il nostro Sgombro”**

*Mandorle, radicchio, spinacine e maionese wasabi*

*Mackerel with radish, spinach and maionese of wasabi*

### **“Caldo Freddo”**

*Spaghettono al limone, crudo di ombrina e centrifuga di vongole*

*Luke warm spaghetti with lemon shidrum tartare with clams*

### **Petto d'anatra con mele, crocchetta di patata viola e salsa teriyaki**

*Duck breast with apples, croquette of purple potato and teriyaki sauce*

### **“Pre-dessert”**

*Yogurt e rapa*

*Yoghurt and beetroot*

### **Semifreddo al cioccolato bianco**

*Semifreddo al cioccolato bianco, passion fruit e cocco*

*“Semifreddo” dessert with white chocolate, passion fruit and coconut*

**65,00 euro**

Cover Charge 4,00€

# 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*

18,00 €

### **Fritto di frittata, delice, champignon e tartufo**

*Crispy egg, delice, champignons 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

### **Cestino di baccalà mantecato e olio al basilico**

*Creamed salted codfish basket and basil oil*

14,00 €

### **Cicchetti Veneziani: sarde in saor, polpetta di pesce spada e olive, cestino di baccalà mantecato**

*Cicchetti venetian style: sarde in saor, swordfish and olives meatball, creamed salted codfish basket*

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, radicchio e spinacine**

*Grilled cuttlefish, tomato sauce, crumble with squid ink, radish and spinach*

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.

**Spaghettoni con ragù d'anatra e formaggio whole blue shropshire**

*Spaghettoni 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 champignon**

*Black dumplings with scallops, peppers and champignon*

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.*

# SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSE

## CARNE ♦ MEAT

**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 €

Cover Charge 4,00€

# 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 €

**Calamari ripieni ai gamberi, cicoria profumata all'aneto e cavolfiore gratinato**

*Stuffed squids with prawns, chicory and gratinéed cauliflower*

24,00 €

**Filetto di rombo con champignon, alga Nori e brodo di pesce**

*Fillet of turbot with champignon, 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 €

**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 verdure di stagione e curry**

*Spaghettono of soja with seasonal vegetables 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, passion fruit e cocco**

*White chocolate semifreddo, passion fruit and coconut*

12,00 €

**Selezione di sorbetti alla frutta**

*Selection of fruit sorbet*

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€