

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

21,00 €

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 uncinato, senape e nocciole, parmigiano reggiano e aceto balsamico

Three beef tartare with black truffle uncinato, mustard and hazelnuts, Parmesan cheese and balsamic vinegar

32,00 €

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. Regal Bourgogne Herbes*

★☐ *Gluten free*

Cover Charge 4,00€