



Menù Degustazione Terra

“Fritto di Frittata”

Uovo croccante con Delice de Bourgogne, champignon e tartufo nero pregiato

Tuber Melanosporum

*Crispy egg with Delice de Bourgogne cheese, champignon and black truffle Tuber
Melanosporum*

Linguine di Gragnano con pomodorini gialli, stracciatella e basilico

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

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

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

Semifreddo alla nocciola

Semifreddo alla nocciola, gelato al croccantino e crumble al cocco

“Semifreddo” dessert with hazelnut, crispy ice-cream and coconut crumble

55,00 euro



Menù Degustazione Mare

**Seppia grigliata, pappa al pomodoro, crumble al nero di seppia,
cavoletti di Bruxelles**

Grilled cuttlefish, tomato sauce, crumble with squid ink, Brussels sprouts

**Spaghettono di Gragnano con tartare di gambero rosso,
stracciatella di burrata, pomodorino confit, crema al pomodoro
giallo e polvere di olive taggiasca**

*Spaghettono of Gragnano with red prawn tartare, stracciatella cheese, confit cherry
tomatoes, tomato cream and taggiasca olives dust*

**Piovra grigliata al rosmarino, crema di carote, finocchio agli agrumi
e fiocco croccante**

Grilled octopus in rosemary, carrots cream, fennel with citrus fruits and crispy raw ham

Semifreddo alla nocciola

Semifreddo alla nocciola, gelato al croccantino e crumble al cocco
“Semifreddo” dessert with hazelnut, crispy ice-cream and coconut crumble

55,00 euro

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, carciofi e tartufo

Crispy egg, delice, globe artichokes 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 €

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, cavoletti di Bruxelles

Grilled cuttlefish, tomato sauce, crumble with squid ink, Brussels sprouts

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.

Linguine di Gragnano con ragù d'anatra e fonduta Whole Blue Shropshire

Linguine of Gragnano with duck ragu and melted Whole Blue Shropshire cheese

22,00 €

Linguine di Gragnano con pomodorini gialli, stracciatella di burrata e basilico

Linguine of Gragnano with yellow cherry tomatoes, stracciatella of burrata cheese

and basil

20,00 €

Tagliolino di pasta fresca fatta in casa al nero di seppia con seppia cruda alla julienne e polvere di arancia

Home-made noodles with squid ink, julienne raw cuttlefish and orange dust

22,00 €

Raviolo di pasta fresca fatta in casa con ripieno di piovra, gamberetti, verza, coriandolo, zenzero accompagnato da bisque di crostacei al pomodoro e cavolo nero essicato

Home-made ravioli stuffed with octopus, shrimps, kale, coriander and ginger accompanied by a bisque of crustaceans with tomato sauce and dried black cabbage

20,00 €

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 €

**Coscia di coniglio cotta a bassa temperatura con crumble alle erbe aromatiche,
fondo di nocciola e verdure di stagione**

*Thigh of rabbit cooked at low-temperature with herbs crumble, hazelnut stock and
seasonal vegetables*

25,00 €

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

Duck chest with apples, teriyaki sauce and croquette of purple potato

26,00 €

**Controfiletto di agnello cotto a bassa temperatura, laccato al miele di acacia,
fondente di patate al pistacchio e cipolline in agrodolce**

*Lamb sirloin cooked at low-temperature, covered with acacia honey, potatoes cream
with pistachio and sweet and sour onions*

32,00 €

**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, finocchio agli agrumi e fiocco croccante

Grilled octopus in rosemary, carrots cream, citrus fruit fennel and crispy raw ham

26,00 €

Triglia in crosta di amaretti con salsa livornese, caviale di melanzana alla menta e chips di melanzana

Mullet in macaroons crust with "livornese" sauce, eggplant caviar with mint and eggplant chips

25,00 €

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

Fillet of turbot with globe 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 creme di stagione

Fried rice ball with seasonal vegetable creams

14,00 €

Ravioli di rapa rossa ripieni di piselli con crema di zucchine e asparagi

Red turnip ravioli stuffed with peas and courgettes cream and asparagus

18,00 €

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

Pretended tenderloin of eggplant with red turnip, potato cream and sprouts

18,00 €

Tris di tartare vegano

Rapa rossa con senape e guacamole, pomodorino confit e pesto di olive

taggiasche, cavolo cappuccio viola con arancia e aceto balsamico

Vegan three tartare

Red turnip with mustard and guacamole, confit cherry tomato and taggiasca olives pesto, purple cabbage with orange and balsamic vinegar

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.*

Cover Charge 4,00€

