



## MENU' DEGUSTAZIONE TERRA

### **“Fritto di Frittata”**

Uovo croccante con Delice de Bourgogne, funghi porcini e tartufo nero pregiato  
Tuber Melanosporum

*Crispy egg with Delice de Bourgogne cheese, porcini mushrooms 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*

**58,00 euro**



## MENU' DEGUSTAZIONE MARE

**Seppia grigliata, pappa al pomodoro, crumble al nero di seppia, melanzana**  
*Grilled cuttlefish, tomato sauce, crumble with squid ink, eggplant*

**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 nociola**  
Semifreddo alla nociola, gelato al croccantino e crumble al cocco  
*"Semifreddo" dessert with hazelnut, crispy ice-cream and coconut crumble*

**58,00 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*  
20,00 €

### **Fritto di frittata, delice, funghi porcini e tartufo**

*Crispy egg, delice, porcini mushrooms and truffle*  
22,00 €

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

25,00 €

### **Burrata pugliese, pomodorini datterini scottati, olive taggiasche, basilico**

*Burrata, seared cherry tomatoes, taggiasca olives, basil*  
15,00 €

### **Faraona BBQ con purée di patata americana affumicata e peperoncino bruciato**

*Guinea fowl BBQ with purée of smoked sweet potato and burnt chili pepper*  
17,00 €

# ANTIPASTI ♦ APPETIZERS

## PESCE ♦ FISH

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

*Creamed salted codfish basket and basil oil*

15,00 €

### **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*

18,00 €

### **Gamberi rossi, polvere di oliva, pomodorini confit e schiuma di burrata**

*Red prawns, olive dust, cherry tomatoes and burrata foam*

20,00 €

### **Tris di tartare (salmone, branzino e pesce spada)**

*Three tartare (salmon, sea bass and swordfish)*

24,00 €

### **Seppia grigliata, pappa al pomodoro, crumble al nero di seppia, melanzana**

*Grilled cuttlefish, tomato sauce, crumble with squid ink, eggplant*

20,00 €

## 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*

22,00 €

**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 verdure di stagione**

*Home-made ravioli stuffed with octopus, shrimps, kale, coriander and ginger accompanied by a bisque of crustaceans with tomato sauce and seasonal vegetables*

22,00 €

**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 of your choice between short and long.*

# SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSE

## CARNE ♦ MEAT

**Tagliata di costata senz'osso con salsa olandese, crema di porro e indivia**

*Ryb-eye with hollandaise sauce, leek cream and endive*

30,00 €

**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*

28,00 €

**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 mayonnaise, 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*

28,00 €

**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*

27,00 €

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

*Fillet of turbot with globe artichokes, Nori seaweed and stock fish*

30,00 €

**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*

15,00 €

## **Ravioli di rapa rossa ripieni di piselli con crema di zucchine e finferli**

*Red turnip ravioli stuffed with peas and courgettes cream and chanterelles*

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 €





# 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*

12,00 €

**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€

