

Antipasti

Carciofo violetto gratinato alla menta, “jus” di verdure, soffice di patata Vitellotte e pane soffiato

Violet artichoke au gratin with mint, vegetable "jus", soft potato Vitellotte and puffed bread
Artichauts violets gretinés à la menthe, jus de légumes, pomme de terre Vitellotte et pain soufflé

34

Ricciola marinata con salsa allo zenzero, foglia d’ostrica e caviale croccante

Marinated amberjack with ginger sauce, oyster leaf and crunchy caviar
Liche marinée avec sauce de gingembre, feuille d'huître et caviar croustillant

39

Gamberi rossi di Mazara in olio cottura con guazzetto tiepido mediterraneo

Mazara red prawns with Mediterranean warm stew
Crevettes rouges de Mazara avec ragoût méditerranéen chaud

42

Anguilla di Comacchio con scarola, mela verde e caviale di lime

Comacchio eel with escarole, green apple and lime caviar
Anguille de Comacchio avec scarole, pomme verte et caviar de citron vert

39

Scampi in Saor

Scampi in Saor
Langoustines en Saor

42

Tartare di vacca veneta, tartufo nero e tuorlo BBQ

Venetian cow tartare, black truffle and BBQ yolk
Tartare de vache vénitien, truffe noire et jaune d'oeuf BBQ

39

Primi

Risotto con piselli, Zotoli e cristalli di cipolla rossa di Tropea (min 2 pax)

Risotto with peas, baby cuttlefish and Tropea red onion crystals (min 2 pax)

Risotto aux petits pois, seiches mignon avec cristaux d'oignons rouges de Tropea (min 2 pax)

34

Ravioli di astice affumicati a freddo, burro salato e peperone crusco

Smoked lobster ravioli, salted butter and Crusco pepper

Ravioles de homard fumés à froid, beurre salé et poivre Crusco

35

Linguine di Gragnano, fave, mazzancolle e pecorino di Fossa

Gragnano linguine, broad beans, prawns and Fossa pecorino

Linguine de Gragnano, fèves, crevettes et pecorino de Fossa

34

Fusilloni con agnello d'Alpago, aglio nero di Voghiera e profumo di timo

Fusilloni with Alpago lamb, Voghiera black garlic and perfume of thyme

Fusilloni à l'agneau d'Alpago, ail noir de Voghiera et parfum de thym

33

Gnocchi di ricotta fuscella, asparagi e olandese al pepe nero di Sarawak

Gnocchi ricotta cheese fuscella, asparagus and hollandaise sauce with Sarawak black pepper

Gnocchi à la ricotta fuscella, asperges et sauce hollandaise au poivre noir du Sarawak

32

Secondi

Triglia con alghe, schiuma di mare, capperi di Pantelleria e limone

Red mullet with seaweed, sea foam, Pantelleria capers and lemon

Rouget aux algues, mousse de mer, câpres de Pantelleria et citron

46

Costata di rombo chiodato, talli d'aglio e melanzana Perlina

Turbot, garlic thalli and Perlina aubergine

Turbot, ail des bois et aubergine de Perlina

48

Petto e coscia d'anatra con more di gelso, lattuga e jus all'aceto balsamico di Reggio

Duck breast and leg with mulberries, lettuce and Reggio balsamic vinegar

Magret et cuisse de canard aux mûres de mûrier, laitue et jus au vinaigre balsamique de Reggio

48

Maiale nero dei Nebrodi affumicato con salsa al miele di rosmarino e cavolo

Smoked Nebrodi black pork with rosemary honey sauce and cabbage

Cochon noir Nebrodi fumé sauce au miel de romarin et choux

47

Dessert

Parfait al pistacchio salato, curd al limone e basilico rosso

Salted pistachio parfait, lemon curd and red basil

Parfait à la pistache salée, crème de citron et basilic rouge

21

Frangipane, albicocche, gelato al latte di mandorla e lavanda

Frangipane, apricots, almond milk and lavender ice cream

Frangipane, abricots, lait d'amande et glace lavande

21

Mousse al cioccolato fondente e olio evo con fragoline di bosco

Dark chocolate mousse and extra virgin olive oil with wild strawberries

Mousse au chocolat noir et huile d'olive extra vierge aux fraises des bois

20

Tiramisu con biscotti veneziani

Tiramisu with Venetian biscuits

Tiramisu aux biscuits vénitiens

19

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Pesci acquistati freschi destinati alle preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. 3. Alcuni alimenti, per difficoltà di reperimento sul mercato, potrebbero essere congelati all'origine o, se freschi all'origine, abbattuti a -18°C.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

Fresh fish we purchase for raw preparations have undergone a process of pre-cleaning by vacuum and heat abatement at -20°C, consistent with the requirement of Reg. (EC) 853/2004, attachment III, section VIII of chapter 3, letter D. 3. For market reasons some fresh foods may be frozen either immediately or by heat abatement at -18°C.

ATTENTION

Certains plats et aliments servis dans ce restaurant peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, informez-nous et nous vous indiquerons les préparations sans les allergènes spécifiques.

Poissons frais achetés destinés à des préparations crues, ont subi un traitement d'assainissement préventif au moyen d'un abaissement thermique à -20°C, conformément aux exigences du règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D. 3. Certains aliments, en raison des difficultés à les trouver sur le marché, pourraient être surgelés à l'origine ou, s'ils sont frais à l'origine, réfrigérés à -18°C.

***Tutti i prezzi sono espressi in Euro ed includono l'Iva.
Coperto escluso, €10 per persona.***

***All prices are indicated in EURO with VAT included.
Cover charge of €10 per person excluded.***

***Tous les prix sont exprimés en Euros, tax inclus.
Le couvert est exclus, €10 par personne.***