

Antipasti

Carciofo violetto, caciocavallo stagionato in grotta, menta e pane soffiato
Violet artichoke, grotto-aged caciocavallo cheese, mint and puffed bread

€ 34

Tartare di Vacca Veneta, tuorlo BBQ, tartufo nero e Cardoncello
Venetian beef tartare, BBQ yolk, black truffle and Cardoncello mushroom

€ 38

Scampi in saor
Scampi in saor

€ 39

Capasanta tiepida con salsa al corallo e burro di cacao, caviale croccante e scalogno al Cognac Rémy Martin
Warm scallop with roe sauce and cocoa butter, crispy caviar and shallot with Rémy Martin Cognac

€ 39

Gamberi gobetto crudi "alla Catalana"
Raw gobetto prawns "Catalana style"

€ 42

Primi

Zuppa di fagioli
(Dieci varietà di fagioli in zuppa)
Bean soup
(Ten varieties of beans in soup)

€ 29

Gnocchi di zucca Marina di Chioggia bruciata, salsa al latte di capra e rosmarino
Marina di Chioggia smoked pumpkin gnocchi, goat milk and rosemary sauce

€ 31

Fusilloni di Gragnano, jus di agnello, aglio nero e croccante al timo
Fusilloni pasta of Gragnano, lamb jus, black garlic and crumble thyme

€ 32

Tortellini di cavolo nero con baccalà e finocchietto
Black cabbage tortellini with cod and wild fennel

€ 33

Risotto al nero di seppia, guazzetto d'astice e polvere di peperone crusco
(min 2 pax)
Risotto with cuttlefish ink, lobster stew and crusco pepper powder
(min 2 guests)

€ 34

Secondi

Spigola ai sapori di barena
(Spigola alla plancia con salicornia, alghe e ristretto di pesce)
Sea bass with salt marsh flavours
(Grilled sea bass with glasswort, seaweed and fish reduction)

€ 46

Anguilla di Comacchio arrosto, arancia e radicchio tardivo di Treviso
Roasted Comacchio eel, orange and Treviso radicchio tardivo

€ 48

Maiale nero dei Nebrodi affumicato con mostarda di Dijon e pak choi
Smoked Nebrodi black pork with Dijon mustard and pak choi

€ 46

Petto e coscia d'anatra, mela Kissabel e lattuga
Duck breast and leg, Kissabel apple and lettuce

€ 48

Patate sauté / Sauté potatoes

Verdure grigliate / Grilled vegetables

Insalata mista / *Mixed salad*

€ 15

Dessert

Tiramisù con biscotti veneziani

Tiramisù with Venetian biscuits

€ 18

Semifreddo alla fava di tonka, creme brulè al ginger pear e salsa alla pera

Semifreddo with tonka bean, creme brulè with ginger pear and pear sauce

€ 19

Ganache al fondente, kumquat e meringa al cardamomo

Dark chocolate ganache, kumquat and cardamom meringue

€ 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.

***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.***