

Antipasti

**Uovo Biologico pochè con asparagi bianchi di bassano,
crema di parmigiano Reggiano 40 mesi e tuorlo bbq**

Poached egg with Bassano white asparagus,
cream of parmesan Reggiano aged 40 months and BBQ yolk

*Oeuf bio Pochè aux asperges blanches de Bassano,
crème Parmesan Reggiano 40 mois et jaune d'œuf bbq*

€ 33

Seppiolina nostrana con salsa al nero, fegato di seppia, prezzemolo e Nduja

Local cuttlefish with black ink sauce, cuttlefish liver, parsley and Nduja

Seiche locale sauce à l'encre de seiche, foie de seiche, persil et Nduja

€ 36

Carpaccio di manzo Dry aged con funghi cardoncello e tartufo nero

Dry aged beef carpaccio with cardoncello mushrooms and black truffle

Carpaccio de bœuf vieilli à sec aux champignons cardoncello et truffe noire

€ 36

Gamberi rossi di Mazara con lamponi e acciughe

Mazara red prawns with raspberries and anchovies

Crevettes rouges de Mazara aux framboises et aux anchois

€ 39

Scampi in saor

Scampi in saor

Langoustines en saor

€ 39

Primi

Risotto al rosmarino con umami al pomodoro e aglio dolce (min. 2 pax)

Rosemary risotto with tomato umami and sweet garlic (min.2 pax)

Risotto au romarin avec tomate umami et ail doux (min.2 pax)

€ 26

Lasagnette alle alghe con guazzetto di garusoli e aria di pepe di Sarawak

Lasagna with seaweed, murex stew and Sarawak pepper air

Lasagne aux algues avec ragoût de murex et air de poivre de Sarawak

€ 28

Ravioli all'anatra, peperone crusco e zafferano

Ravioli with duck, crusco pepper and saffron

Raviolis au canard, piment crusco et safran

€ 28

Linguine di Gragnano, fave , pecorino di fossa e mazzancolle tiepide

Linguine di Gragnano, broad beans, pecorino di fossa and warm prawns

Linguine di Gragnano, fèves, pecorino di fossa et crevettes tilde

€ 29

Secondi

Maiale nero affumicato con salsa alla senape antica e pak choi

Smoked black pork with ancient mustard sauce and pak choi

Cochon noir fumé sauce moutarde ancienne et pak choi

€ 40

Ossobuco di vitello con salvia e cipollotto

Veal ossobuco with sage and spring onion

Ossobuco de veau à la sauge et ciboule

€ 43

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 restricted)

Loup de mer aux saveurs des marais salants

(bar grillé avec salicorne, algues et poisson restreint)

€ 45

Baccalà dissalato, piselli e machè di patate Ratte

Desalted cod, peas and Ratte potato mash

Morue dessalée, petits pois et purée pomme de terre Ratte

€ 46

Patate sauté / *Sauté potatoes* / Pomme de terre sauté

Verdure grigliate / *Grilled vegetables* / Légumes grillés

Insalata mista / *Mixed salad* / Salade mixte

€ 15

Dessert

Tiramisu con biscotti veneziani

Tiramisu with Venetian biscuits
Tiramisu aux biscuits vénitiens

€ 18

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

Parfait with tonka bean, creme brulè with ginger pear and pear sauce
Parfait à la fève tonka, crème brûlée aux poires au gingembre et sauce aux poires

€ 19

Ganache al fondente, frutti rossi e meringa al cocco

Dark chocolate ganache, red fruits and coconut meringue
Ganache au chocolat noir, fruits rouges et meringue à la noix de coco

€ 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.***