

Antipasti

Stracciatella di bufala con filetti di sardine affumicate,
puntarelle tiepide e pane soffiato
*Stracciatella di bufata with smoked anchovies,
lukewarm "puntarelle" (chicory) and fried puffed bread*

€ 26

Anguilla in tempura al carbone con sedano rapa e umami di funghi
Charcoal-coated tempura eel with celeriac and mushroom umami

€ 29

Carpaccio di fassona con tartufo nero, tuorlo BBQ,
capperi croccanti
e acetosella
*Fassona meat carpaccio with black truffle, BBQ egg yolk,
crispy capers and sorrel*

€ 30

Scampi in saor

€ 30

Primi

Vellutata di pastinaca e radici con crostini al curry
Parsnip pureed soup with roots and curry flavoured croutons

€ 25

Lasagnetta con ragù d'anatra, zafferano e peperone crusco
Lasagnetta with duck ragout, saffron and Crusco peppers

€ 26

Tubetti con cozze, cacio e pepe di Sarawak
Pasta with mussels, "Cacio" (cheese) and Sarawak pepper

€ 27

Risotto con zucca marina di Chioggia, capesante, scalogno nero e polvere di corallo
(min 2 persone)
Chioggia pumpkin risotto with scallops, black shallot and shellfish powder
(min 2 persons)

€ 28

Secondi

Maiale nero affumicato con pak choi, salsa alla senape antica e miele di rosmarino
Smoked black pork with pak choi, mustard and rosemary honey

€ 33

Spigola ai sapori della barena

(Spigola al vapore con alghe, salicornia e ristretto di pesce)
(Steamed seabass with seaweed, glasswort and fish broth)

€ 35

Frittura di scampi e calamari con verdure e salsa tartara
Fried fish (scampi and squids) and vegetables with Tartar sauce

€ 38

Scampi alla plancia con verdure alla griglia
Grilled scampi and vegetables

€ 45

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

Verdure grigliate / *Grilled vegetables* / Légumes grillés

Insalata mista / *Mixed salad* / Salade mixte

€ 15

Dessert

Tiramisù

€ 18

Crème brûlée al white ginger pear tea e meringa alla fava di Tonka
White ginger pear tea flavoured Crème brûlée with Tonka bean meringue

€ 18

Mousse al cioccolato fondente "Domori" con lamponi ghiacciati
"Domori" dark chocolate mousse with frozen raspberries

€ 18

Gelati (panna, cioccolato, vaniglia, fragola)
Ice Cream (cream, chocolate, vanilla and strawberry)

€ 15

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.***