

Antipasti

L'orto estivo

Cipolla di Tropea caramellata, spuma di peperone, pane croccante e varietà di verdure estive in diverse consistenze

Summer garden

Caramelized Tropea onion, pepper foam, crusty bread and variety of summer vegetables in different textures

Le jardin d'été

Oignon de Tropea caramélisée, mousse de poivron, pain croustillant et variétés de légumes d'été dans différentes textures

€ 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

Scampi in Saor

Scampi in Saor

Langoustines en Saor

€ 42

Tartare di Vacca Veneta, tartufo estivo e tuorlo BBQ

Local beef tartare, summer truffle and BBQ yolk

Tartare de boeuf local, truffe noire et jaune d'oeuf BBQ

€ 39

Primi

Risotto con talli di aglione, Zotoli e mentuccia (min 2 pax)

Risotto with garlic thalli, Zotoli and mint
Risotto aux thalles d'aglione, Zotoli et menthe

€ 34

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

Smoked lobster ravioli, salted butter and Crusco pepper
Ravioles de homard fumés, beurre salé et poivron Crusco

€ 35

Ditali con cozze, pecorino e pepe nero di Sarawak

Ditali (Pasta) with mussels, pecorino cheese and Sarawak black pepper
Ditali (Pasta) avec moules, pecorino et poivre noir de Sarawak

€ 34

Bavette con sugo di anatra in "Tecia" e Morchelle

Bavette (Pasta) with duck sauce in "Tecia" and Morchelle mushrooms
Bavettes (Pasta) avec sauce de canard in "Tecia" et Morchelle champignons

€ 33

Gnocchi di patate della Val Posina al rosmarino e pomodoro datterino giallo

Val Posina potato gnocchi with rosemary and yellow date tomato
Boulettes de pommes de terre de Val Posina au romarin et tomate datte jaune

€ 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, crema di Fasolari e melanzana Perlina

Turbot, cream of Fasolari and Perlina aubergine

Turbot, crème aux Fasolari et aubergine Perlina

€ 48

**Costoletta di agnello croccante, pastinaca
e aceto balsamico di Modena invecchiato 25 anni**

Crispy lamb chop, parsnip

and balsamic vinegar of Modena aged 25 years

Côtelette d'agneau croustillante, panais

et vinaigre balsamique de Modène âgé de 25 ans

€ 48

Fegato di vitello Antinoo style

Medaglione di fegato con cristalli di cipolla e polenta soffiata

Antinoo style liver medallion with onion crystals and puffed polenta

Antinoo style médaillon de foie avec cristaux d'oignons et polenta soufflé

€ 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, namelaka alle mandorle e lavanda

Frangipane, apricots, almond and lavender namelaka

Frangipanier, abricot, namelaka aux amandes et lavande

€ 21

Chiboust al cocco con cuore morbido al cioccolato fondente, dacquoise e lamponi

Coconut chiboust with a soft heart of dark chocolate, dacquoise and raspberries

Chiboust à la noix de coco avec cœur doux au chocolat noir, dacquoise et framboise

€ 21

Tiramisù con biscotti veneziani

Tiramisu with Venetian biscuits

Tiramisu aux biscuits vénitiens

€ 20

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.***