

Antipasti

Tartare di varietà di pomodori disidratati e babà ganoush

Tartare of dried tomato varieties and babà ganoush

Tartare de tomates séchées et babà ganoush

€ 35,00

Carpaccio di gambero rosso con intingolo agrodolce

Red shrimp carpaccio with sweet and sour sauce

Carpaccio de crevettes rouges à la sauce aigre-douce

€ 39,00

Ricciola marinata, crème fresh, alghe e finocchietto

Marinated amberjack, fresh cream, seaweed

Sérieole marinée, crème fraîche, et algues

€ 39,00

Scampi in saor

Scampi in saor

Langoustines en saor

€ 42,00

Veneziana salata con foies gras e chutney ai frutti rossi

Savory Venetian with foies gras and red fruit chutney

Vénitienne salée au foies gras et chutney de fruits rouges

€ 39,00

Primi

Risotto Carnaroli del delta del Po affumicato a freddo, pesce "gò" e foglia di capperò

*Risotto carnaroli cold smoked from the Po Delta,
"gò" fish and caper leaf*

Risotto Carnaroli fumé à froid du delta du Pô,
poisson "gò" et feuille de câpres

€ 36,00

Bottoni di branzino all'amo con salsa al burro, limone e caviale

Sea bass ravioli with butter, lemon and caviar sauce

Ravioli de bar sauce beurre, citron et caviar

€ 36,00

Spaghetti con ragù di polpo arrosto e peperone crusco

Spaghetti with roasted octopus ragù and crusco pepper

Spaghetti au ragù de poulpe rôti et au piment crusco

€ 35,00

Gnocchi di pane con sugo di gallina e morchelle

Bread gnocchi with hen sauce and morchelle mushrooms

Boulettes de pain au poulet et sauce aux champignons morchelle

€ 34,00

Fusilloni con umami di funghi shiitake e tartufo nero

Fusilloni with umami of shiitake mushrooms and black truffle

Fusilloni à l'umami de champignons shiitake et à la truffe noire

€ 35,00

Secondi

Filetto di rombo, purè di ratatouille e demi glass di pesce

Turbot fillet, ratatouille puree and fish demi glass

Filet de turbot, purée de ratatouille et demi glass de poisson

€ 49,00

Anguilla all'arancia, scarola e sorbetto alla soia

Orange-glazed eel, escarole and soy sorbet

Anguille à l'orange, scarole et sorbet soja

€ 49,00

Astice alla Wellington con salsa Americana

Lobster Wellington with Americana Sauce

Wellington au homard avec sauce americana

€ 100,00

Petto d'anatra, erba del doge e salsa al pinot nero

Duck breast, doge herb and pinot noir sauce

Magret de canard, sauce aux herbes du doge et pinot noir

€ 48,00

Guancia di manzo brasata, salvia e pastinaca

Braised beef cheek, sage and parsnip

Joue de bœuf braisée, sauge et panais

€ 48,00

Dessert

Babà al rum, gelato alla fava di tonka

Rum baba, tonka bean ice cream

Baba au rhum, glace à la fève tonka

€ 21,00

Tartelletta, Marzapane e amarena

Tart, Marzipan and Black Cherry

Tarte, pâte d'amande et cerise noire

€ 21,00

Tiramisù

€ 21,00

Selezione di 5 formaggi affinati italiani

Selection of 5 Italian cheeses

Sélection de 5 fromages italiens

€ 31,00

Proposta Vegana

Tartare di varietà di pomodori disidratati e babà ganoush

Tartare of dried tomato varieties and baba ganoush

Tartare de tomates séchées et baba ganoush

€ 35,00

Fusilloni con umami di funghi shiitake e tartufo nero

Fusilloni with umami of shiitake mushrooms and black truffle

Fusilloni à l'umami de champignons shiitake et à la truffe noire

€ 35,00

Carpaccio di Sedano rapa con verdure croccanti in agrodolce e Dressing all'aceto Balsamico di Modena 25 anni

Celeriac carpaccio with crunchy sweet&sour vegetables

and 25 year Modena Balsamic vinegar Dressing

Carpaccio de Céleri-rave avec des légumes croustillants à l'aigre-douce

et Dressing de vinaigre Balsamique de Modena 25 ans

€ 35,00

Tartelletta, Marzapane e amarena

Tart, Marzipan and Black Cherry

Tarte, pâte d'amande et cerise noire

€ 21,00

