



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Tartare d'orata alla menta e coda di scampi in crudità con coulis di arance

Tartar of sea bream with mint and tail of scampi in crudità with oranges coulis

Capessante allo speck su passata di porri e nuvole di riso alla curcuma

Scallops with bacon on a bed of leeks and rice clouds turmeric

Pepite di baccalà con chips di topinambur e salsa wasabi

Cod fish nuggets with topinambur chips and wasabi sauce

Mezzelune alla burrata con crema di broccoli e acciughe cantabriche

Ravioli alla burrata cheese with cream of broccoli and anchovies Cantabrian

Piccoli pavè di branzino alla paprika affumicata con mandorle, rape, finocchi e salsa yogurt

Small sea bass pavè with smoked paprika, almonds, turnips, fennel and yogurt sauce

Cheese cake con riduzione di miele e frutti di bosco

Cheesecake with honey and fresh mix berries

Menù a 6 portate: 79.00 € a persona

6 courses tasting menù: 79.00 € per person

Il sommelier consiglia:

4 vini al bicchiere che accompagnano questo menù

Sommelier's suggestion:

4 wines by the glass paired with this menù

25,00

Il menù degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menù is available only for the entire table



ANTIPASTI – *STARTERS*

I sapori di Venezia: gran antipasto di “cicchetti” con il pesce del mercato

Flavors of Venice: royal plate of traditional “chicchetti” seafood starters

28,00

Tartare d’orata alla menta e coda di scampi in crudità con coulis di arance

Tartar of sea bream with mint and tail of scampi in crudità with oranges coulis

23,00

Pepite di baccalà con chips di topinambur e salsa wasabi

Cod fish nuggets with chips of topinambur and wasabi sauce

20,00

Capesante allo speck su passata di porri e nuvole di riso alla curcuma

Scallops with bacon on a bed of leeks and rice clouds turmeric

23,50

Prosciuttino di manzo al rum con rucola, grana e crumble di pane

Prosciuttino beef rum with rocket, parmesan and bread crumble

19,50

Quiche al radicchio con fonduta di taleggio, salvia frita e noci

Quiche of radicchio with taleggio fondue, fried sage and nuts

18,00



PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Risotto mantecato alla zucca con sgombro affumicato e riduzione al vino rosso

Risotto with pumpkin, smoked mackerel and wine reduction

20,00

Mezzelune alla burrata con crema di broccoli e acciughe cantabriche

Ravioli alla burrata with cream of broccoli and anchovies Cantabrian

19,50

Gnocchetti di patate con gamberi rossi crudi al profumo di limone e bietoline

Potato gnocchi with raw red prawns with lemon and chard

20,00

Crema di patate e sedano con triglia al forno e cialda al nero di seppia

Cream of potato and celery with red mullet and baked waffle with squid ink

19,00

Spaghettoni trafiletti in casa con ragù d'anatra al coltello e indivia

Homemade spaghetti with duck sauce and endive

20,00

Pennoni del pastificio Vicidomini con formaggio di capra, pere e aceto balsamico 25 anni

Pennoni pasta "Vicidomini" with goat cheese, pear and balsamic vinegar 25 years

18,00



SECONDI PIATTI - *SECOND COURSES*

Carrè d'agnello con contorni di stagione e salsa alla senape (per 2 persone)

Rack of lamb with seasonal vegetables and mustard sauce (for 2 persons)

64,00

Trancetti di rombo con lenticchie, verdure invernali e pancetta croccante

Fillets of turbot with lentils, winter vegetables and crispy bacon

30,00

Piccoli pavè di branzino alla paprika affumicata con mandorle, rape, finocchi e salsa yogurt

Small sea bass pavè with smoked paprika, almonds, turnips, fennel and yogurt sauce

29,50

Il fritto di scampi e carciofi con salsa tartara

The fried shrimp and artichoke with tartar sauce

30,00

Filetto di maialino con funghi shiitake, patate e cipolla chutney

Pork fillet with shiitake mushrooms, potatoes and onion chutney

29,50

Petto di faraona al rosmarino con mele e carote

Guinea fowl breast with rosemary with apples and carrots

29,00



DESSERT

Mezzaluna al cacao con mousse al cioccolato bianco e caramello

Chocolate sablè with white chocolate mousse and caramel

10,00

Cheese cake con riduzione di miele e fichi freschi

Cheesecake with honey and fresh figs

10,00

Crostatina alle pere Williams e gelato alla cannella

Williams pears tarte and cinnamon ice cream

11,00

Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream

11,00

Tiramisù fatto in casa

Homemade tiramisu

10,00

Tris di gelati e sorbetti fatti in casa

Trio of homemade ice cream and sorbet

10,00

Selezione di formaggi italiani accompagnati da marmellate fatte in casa

Selected italian cheeses accompanied by homemade conserve

16,00