MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

fish tasting menu

CAPESANTE SCOTTATE, ZUCCA,
CARDONCELLI E FORMAGGIO DI CAPRA

Seared scallops, pumpkin,
cardoncelli mushrooms and goat's cheese

CALAMARETTO FRITTO
CON SALSA ALL'ARRABBIATA

Fried squid with arrabbiata sauce

MEZZE MANICHE MONOGRANO FELICETTI,
CREMA DI PATATE E PECORINO, CRUDO DI TONNO E LIME

Felicetti Mezze maniche pasta,
potato and pecorino cheese cream, raw tuna and lime

POLPO ALLA PLANCIA, PACK CHOI, COCCO E MIELE ALLA NDUJA

Grilled octopus, pak choi, coconut and honey with Nduja

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Cheesecake with berries

€ 85 p.p.

È possibile accompagnare il percorso con una selezione di vini in abbinamento,
curata dal nostro sommelier: € 40,00 p.p.

Il menù degustazione deve essere scelto da tutto il tavolo.

You can match your meal with a selection of wines chosen by our sommelier: €40.00 p.p.
The tasting menu must be chosen by the whole table

MENÙ DEGUSTAZIONE DI TERRA

meat tasting menu

UOVO A 61 GRADI, SPINACINO SALTATO,
TOPINAMBUR, TARTUFO NERO

Low-temperature egg, sautéed baby spinach,
Jerusalem artichoke, black truffle

TARTARE DI MANZO, COLESLAW, GELATO ALLA SENAPE

Beef tartare, coleslaw, mustard ice cream

TORTELLO RIPIENO ALL'OSSOBUCO,
ZAFFERANO E OLIO AL PREZZEMOLO

Tortello stuffed with ossobuco, saffron and parsley oil

GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE,
CREMA DI PATATE ALLE ERBETTE, RADICCHIO MARINATO

Braised beef cheeks in Amarone wine,
potato cream with herbs, marinated radicchio

TIRAMISÙ AL PANDORO

Tiramisù with pandoro of Verona

€ 75 p.p.

È possibile accompagnare il percorso con una selezione di vini in abbinamento,
curata dal nostro sommelier: € 40,00 p.p.

Il menù degustazione deve essere scelto da tutto il tavolo.

You can match your meal with a selection of wines chosen by our sommelier: €40.00 p.p.

The tasting menu must be chosen by the whole table

ANTIPASTI

starters

IL NOSTRO CRUDO DI MARE

Our selection of raw seafood

SMALL	BIG
€ 39	€ 72

CALAMARETTO FRITTO
CON SALSA ALL'ARRABBIATA

Fried squid with arrabbiata sauce

€ 23

CAPESANTE SCOTTATE, ZUCCA,
CARDONCELLI E FORMAGGIO DI CAPRA

Seared scallops, pumpkin, cardoncelli mushrooms and goat's cheese

€ 24

SCALOPPA DI FOIE GRAS, ERBORINATO ALLE VINACCE,
PERE E MOSTO COTTO

Foie gras escalope, blue cheese with grape marc, pears and cooked must

€ 25

TARTARE DI MANZO, COLESLAW, GELATO ALLA SENAPE

Beef tartare, coleslaw, mustard ice cream

€ 23

UOVO A 61 GRADI, SPINACINO SALTATO,
TOPINAMBUR, TARTUFO NERO

Low-temperature egg, sautéed baby spinach, Jerusalem artichoke, black truffle

€ 20

PRIMI PIATTI

first courses

MEZZE MANICHE MONOGRANO FELICETTI,
CREMA DI PATATE E PECORINO, CRUDO DI TONNO E LIME

Felicetti Mezze maniche pasta,
potato and pecorino cheese cream, raw tuna and lime

€ 24

LINGUINE MONOGRANO FELICETTI ALL'AGLIO NERO,
ANETO, BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Felicetti linguine with black garlic,
dill, burrata cheese and Cantabrian anchovies

€ 23

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI FARAONA, PORCINI E TIMO

Pappardelle with guinea fowl ragù, porcini mushrooms and thyme

€ 22

TORTELLO RIPIENO ALL'OSSOBUCO,
ZAFFERANO E OLIO AL PREZZEMOLO

Tortello stuffed with ossobuco, saffron and parsley oil

€ 22

RISOTTO VIALONE NANO ALLA RAPA ROSSA,
FONDUTA DI PIAVE E NOCI PECAN

Vialone Nano Risotto with beetroot, Piave cheese fondue and pecan nuts

€ 24 - min. 2 p.

IL NOSTRO FUSILLONE MONOGRANO FELICETTI
AL POMODORO DATTERINO,
BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

Our Felicetti Fusillone pasta, datterino tomatoes,
basil and 30-month aged Parmigiano Reggiano cheese

€ 20

SECONDI PIATTI

main courses

CATALANA DI ASTICE E GAMBERONI,
CON MAIONESE AI CROSTACEI

Lobster and prawn catalana salad,
with shellfish mayonnaise

€ 34

BACCALÀ COTTO DOLCEMENTE, POLENTA AL NERO DI SEPPIA,
CIPOLLA BIANCA, CRUMBLE DI ALICI E OLIO AROMATIZZATO

Gently cooked salt cod, squid ink polenta,
white onion, anchovy crumble and aromatic oil

€ 28

POLPO ALLA PLANCIA, PACK CHOI, COCCO E MIELE ALLA NDUJA

Grilled octopus, pak choi, coconut and honey with Nduja

€ 29

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI
(TARTUFO, PAN BRIOCHE, FOIE GRAS, SALSA AL PORTO)

Beef fillet Rossini (truffle, brioche, foie gras, Port wine sauce)

€ 36

PANCIA DI MAIALINO, SEDANO RAPA,
CIPOLLA CONFIT E MOSTARDA DI MELE

Pork belly, celeriac, confit onion and apple mostarda

€ 29

GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE,
CREMA DI PATATE ALLE ERBETTE, RADICCHIO MARINATO

Braised beef cheeks in Amarone wine,
potato cream with herbs, marinated radicchio

€ 28

LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE

Our eggplant parmigiana

€ 23

CONTORNI

side dishes

PATATE AL FORNO ALLE ERBE MEDITERRANEE

Backed potatoes with Mediterranean herbs

€ 9

INDIVIA BELGA GRATINATA CON OLIO ALLE ERBE

Belgian endive au gratin with herb oil

€ 9

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 8

MENÙ ALLERGENI

allergens menu

ANTIPASTI

IL NOSTRO CRUDO DI MARE *2,4,12,14* — s € 39 / b €72
Our selection of raw seafood

CALAMARETTO FRITTO CON SALSA ALL'ARRABBIATA *1,4,8,12,14* — € 23
Fried squid with arrabbiata sauce

CAPESANTE SCOTTATE, ZUCCA, CARDONCELLI E FORMAGGIO DI CAPRA *4,7,8,12,14* — € 24
Seared scallops, pumpkin, cardoncelli mushrooms and goat's cheese

SCALOPPA DI FOIE GRAS, ERBORINATO ALLE VINACCE, PERE E MOSTO COTTO *1,3,6,7,8,11,12* — € 25
Foie gras escalope, blue cheese with grape marc, pears and cooked must

TARTARE DI MANZO, COLESLAW, GELATO ALLA SENAPE *3,6,7,10,11,12* — € 23
Beef tartare, coleslaw, mustard ice cream

UOVO A 61 GRADI, SPINACINO SALTATO, TOPINAMBUR, TARTUFO NERO *3,7,8,12* — € 20
Low-temperature egg, sautéed baby spinach, Jerusalem artichoke, black truffle

PRIMI PIATTI

MEZZE MANICHE MONOGRANO FELICETTI, CREMA DI PATATE E PECORINO, CRUDO DI TONNO E LIME *1,2,4,7,12* — € 24
Felicetti Mezze maniche pasta, potato and pecorino cheese cream, raw tuna and lime

LINGUINE MONOGRANO FELICETTI ALL'AGLIO NERO, ANETO, BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO *1,2,4,7,14* — € 23
Felicetti linguine with black garlic, dill, burrata cheese and Cantabrian anchovies

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI FARAONA, PORCINI E TIMO *1,3,7,9,12* — € 22
Pappardelle with guinea fowl ragù, porcini mushrooms and thyme

TORTELLO RIPIENO ALL'OSSOBUCO, ZAFFERANO E OLIO AL PREZZEMOLO *1,3,7,8,9,12* — € 22
Tortello stuffed with ossobuco, saffron and parsley oil

RISOTTO VIALONE NANO ALLA RAPA ROSSA, FONDUTA DI PIAVE E NOCI PECAN *5,7,8,12* — € 24 min. 2p
Vialone Nano Risotto with beetroot, Piave cheese fondue and pecan nuts

FUSILLONE MONOGRANO FELICETTI AL POMODORO DATTERINO, BASILICO E PARMIGIANO 30 MESI *1,7* — € 20
Our Felicetti Fusillone pasta, datterino tomatoes, basil and 30-month aged Parmigiano Reggiano cheese

SECONDI PIATTI

CATALANA DI ASTICE E GAMBERONI, CON MAIONESE AI CROSTACEI *2,3,4,10,12,14* — € 34
Lobster and prawn catalana salad, with shellfish mayonnaise

BACCALÀ COTTO DOLCEMENTE, POLENTA AL NERO DI SEPPIA, CIPOLLA BIANCA, CRUMBLE DI ALICI E OLIO AROMATIZZATO *1,2,4,7,11,12,14* — € 28
Gently cooked salt cod, squid ink polenta, white onion, anchovy crumble and aromatic oil

POLPO ALLA PLANCIA, PACK CHOI, COCCO E MIELE ALLA NDUJA *2,4,7,8,11,12,14* — € 29
Grilled octopus, pak choi, coconut and honey with Nduja

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI *1,3,6,7,8,12* — € 36
(TARTUFO, PAN BRIOCHE, FOIE GRAS, SALSA AL PORTO)
Beef fillet Rossini (truffle, brioche, foie gras, Port wine sauce)

PANCIA DI MAIALINO, SEDANO RAPA, CIPOLLA CONFIT E MOSTARDA DI MELE *6,7,9,10,12* — € 29
Pork belly, celeriac, confit onion and apple mostarda

GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE, CREMA DI PATATE ALLE ERBETTE, RADICCHIO MARINATO *7,9,12* — € 28
Braised beef cheeks in Amarone wine, potato cream with herbs, marinated radicchio

LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE *5,7,8* — € 23
Our eggplant parmigiana

ELENCO ALLERGENI

Glutine 1, Crostacei e derivati 2, Uova 3, Pesce e derivati 4, Arachidi e derivati 5, Soia e derivati 6, Latte e derivati 7, Frutta a guscio e derivati 8, Sedano e derivati 9, Senape e derivati 10, Semi di sesamo e derivati 11, Anidride solforosa e solfiti 12, Lupino e derivati 13, Molluschi e derivati 14

Gluten 1, Crustaceans and derivatives 2, Eggs 3, Fish and derivatives 4, Peanuts and derivatives 5, Soybeans and derivatives 6, Milk and derivatives 7, Nuts and derivatives 8, Celery and derivatives 9, Mustard and derivatives 10, Sesame seeds and derivatives 11, Sulphur dioxide and sulphites 12, Lupin and derivatives 13, Molluscs and derivatives 14

GENTILE CLIENTE,

il nostro obiettivo è quello di farVi trascorrere un piacevole momento di convivio. Per aiutarci, qualora abbiate una qualsiasi allergia e/o intolleranza, non esitate ad informare il personale di sala.
Il nostro Chef provvederà a suggerirVi un menu apposito.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alla preiscrizione del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

DEAR GUESTS,

our aim is for you to enjoy a pleasant convivial moment.
Should you have any allergies and/or intolerances, please do not hesitate to inform our waiters.
Our Chef will suggest a special menu for you.

Fish intended to be eaten raw has undergone a preventive sanitation treatment in accordance of EC Reg. 853/2004, Annex III, Section VII, Chapter 3, D, point 3.

Coperto / Cover charge	€ 4.00
Acqua 0.75l / Water 0.75l	€ 4.00
Caffè espresso / Coffee	€ 4.00