

## ANTIPASTI

**Cappuccino di zucca**

*con le castraure toscane e croissant*

*con i funghi di bosco*

€ 18

**Insalatina di cappone al rafano**

*con il radicchio tardivo e zucca in agrodolce*

€ 24

**Moscardini nostrani tiepidi**

*e olio di mosto*

*serviti con il loro consommé*

€ 24

**Spuma di patate**

*con le schie di laguna*

*o con le seppie alla Veneziana*

€ 20

**Selezione di pesce crudo**

*con astice, scampi, capesante e gamberi rossi*

€ 39

**Battuta di manzo**

*con il tartufo nero pregiato e senape micronizzata*

€ 38

**Tartare di tonno rosso**

*con le puntarelle, acciughe del cantabrico e capperi croccanti*

€ 25

## PRIMI

**Crema di fagioli con musetto**  
*croccante e radicchio rosso di Treviso al balsamico*  
€ 24

**Lasagne al ragout**  
*di costata con il tartufo*  
€ 38

**Quadrucci tradizionali**  
*di carne bianca in brodo di corte*  
€ 24

**Spaghetti alle vongole veraci**  
*e bottarga di baccalà*  
€ 28

**Ravioli di stoccafisso**  
*con riduzione di scampi*  
€ 32

**Risotto dello chef**  
*(min.2 porzioni)*  
€ 35

## **S E C O N D I**

**Gran bollito di carne della tradizione**

€ 38

**Insalata di crostacei al vapore**

*con astice, mazzancolle, cicale di mare e ortaggi*

€ 58

**Arrosto di pancia di vitello**

*con bietoline ripassate e patate ratte*

€ 30

**Steak di salmone**

*leggermente affumicato con le cipolline in agrodolce*

€ 35

**Frittura di pesce**

*con calamari cacciarioli, scampi e verdure croccanti*

€ 38

**Costicine di Patanegra senz'osso**

*con funghi di bosco e belga in tecia*

€ 40

**Guancialino di manzo all'Amarone**

*con radicchio tardivo e spuma di zucca*

€ 36

**Filetto di manzo al Madera**

*con tartufo nero pregiato e foie gras*

€ 60

**Tagliata di filet mignon al pepe nero**

*con le puntarelle romane e olio di mosto raccolto*

€ 34

## **DOLCI**

**Focaccia Veneziana della tradizione**

*con zabaione al vino passito Ecrù di Zibibbo*

€ 14

**Pere calde al rum Zacapa**

*con gelato di noci pecan e marron glace'*

€ 18

**Spuma di pandoro e panettone**

*con falso uovo al tartufo*

€ 18

**Gelati e sorbetti alla frutta**

( 4 assaggi)

€ 14

**Canederli di ricotta con cuore di cioccolato,**

*frutti di bosco spadellati e salsa alla vaniglia*

€ 16

**Insalata di frutta fresca**

*con cremolata di yogurt e miele croccante*

€ 16

*\*Il menu potrebbe subire modifiche a seconda della stagione e dei piatti del giorno.*