



PALAZZINA

★★★★★

## LES ENTREES

### **Cappuccino à la citrouille**

*avec des primeurs d'artichauts toscans et croissant  
aux champignons de bois*

€ 18

### **Salade de chapon au raifort**

*avec la chicorée tardive de Trévisie et de la citrouille aigre-douce*

€ 24

### **Moscardins locaux tièdes**

*à l'huile de moût*

*servis avec leur consommé*

€ 24

### **Mousse de pommes de terre**

*avec les petites crevettes de lagune  
ou avec seiches à la Veneziana*

€ 20

### **Sélection de poisson cru**

*avec homard, langoustines, capesante et crevettes rouges*

€ 39

### **Tartare de bœuf**

*avec la précieuse truffe noire et moutarde micronisée*

€ 38

### **Tartare de thon rouge**

*avec puntarelle, anchois de Cantabrico et câpres croustillantes*

€ 25



PALAZZINA

★★★★★

## LES PLATS PRINCIPAUX

**Crème d'haricots et saucisson croustillant**

*et chicorée rouge au vinaigre balsamique*

€ 24

**Lasagne au ragoût**

*de côte à la truffe*

€ 38

**Quadrucci traditionnels**

*de viande blanche en consommé de ferme*

€ 24

**Spaghetti aux praires**

*et bottarga de morue*

€ 28

**Raviolis à la merluche**

*avec sauce concentré de scampi*

€ 32

**Risotto du chef**

*(min.2 portions)*

€ 35



PALAZZINA

★★★★★

## LES PLATS PRINCIPAUX

**Grand bouillon traditionnel de viande**

€ 38

**Salade de fruits de mer à la vapeur**

*avec homard, crevettes, squilles et légumes*

€ 58

**Rôti de ventre de veau**

*avec des biettes et des pommes de terre rattes remixées*

€ 30

**Steak de saumon**

*légèrement fumé avec des oignons aigre-doux*

€ 35

**Friture de poissons assortis**

*avec des calamars, langoustines et légumes croquants*

€ 38

**Côtes de Patanegra sans os**

*aux champignons de forêt et endive belge*

€ 40

**Guancialino (gorge) de bœuf all'Amarone**

*avec de la chicorée tardive de Trévisio et de la mousse de citrouille*

€ 36

**Filet de bœuf au Madère**

*à la truffe noire et au foie gras*

€ 60

**Filet mignon tranché au poivre noir**

*avec de la chicorée romaine et à l'huile de moût récolté*

€ 34



PALAZZINA

★★★★★

## DESSERT

**Focaccia vénitienne de la tradition**

*avec sabayon au passito Ecrù de Zibibbo*

€ 14

**Poires chaudes au rhum Zacapa**

*avec glace aux noix de pécan et marrons glacés*

€ 18

**Mousse de pandoro et panettone**

*avec œuf de truffe*

€ 18

**Glaces et sorbets aux fruits**

*(4 échantillons)*

€ 14

**Knodels à la ricotta et cœur en chocolat**

*avec fruits de bois chauds et sauce de vanille*

€ 16

**Salade de fruits frais**

*avec 'cremolata' de yaourt et miel croquant*

€ 16

*\*le menu peut changer en fonction de la saison et des plats du jour.*