

# PER COMINCIARE



Spuma di patate

funghi porcini,  
foie gras al Madera,  
seppie in nero alla veneziana  
24

Selezione di pesce crudo:  
branzino, gamberi rossi e scampi  
32

Tartare di tonno rosso o di ricciola  
avocado, fagioli di soia  
e aria di limone  
32

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti,  
causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete.

Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011  
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento  
all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.

Insalatina tiepida  
gamberi rosa, mazzancolle, calamari  
e bottarga di branzino  
34

Tartare di manzo selezione Damini  
senape al miele  
e crostini di pane nero al timo  
28

Faraona c.b.t.  
funghi chiodini e radicchio saltato  
26

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti,  
causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete.

Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011  
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento  
all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.

# PRIMA PORTATA



Mezzi paccheri all'astice

45

Spaghetti alle vongole veraci

32

Gnocchetti di patate  
ragu' di faraona e funghi di bosco

28

Crema di zucca  
Ortaggi d'autunno  
e formaggio caprino a latte crudo

26

Risotto ai radicchi del Veneto  
e secole di manzo

32

(Min. 2 porzioni)

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti,  
causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete.

Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011  
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento  
all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.

## SECONDA PORTATA



Ricciola leggermente affumicata,  
ortaggi di stagione infornati

36

Merluzzo nero  
crema di finocchio, spinacino  
e patate schiacciate

40

Burger di tonno  
con verdure croccanti e spinaci saltati

36

Costine di Patanegra senz'osso  
spuma di zucca, patate al burro e sedano rapa

34

Filetto di sorana  
funghi finferli e tortino di patate

45

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti,  
causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete.

Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011  
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento  
all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.

# DESSERT



Millefoglie con frutti bosco

18

Bavarese al cioccolato bianco  
e lamponi

18

Montebianco  
crema di marroni,  
castagne e panna alla vaniglia

18

Gelato superpistacchio  
con brownie

18

Insalata di frutta

18

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti,  
causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete.

Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011  
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento  
all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.