



RESTAURANT IN VENICE

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

LASCIATI GUIDARE DALLA NOSTRA CUCINA IN UN VIAGGIO UNICO
LET OUR CUISINE GUIDE YOU THROUGH A UNIQUE JOURNEY

4 PORTATE SELEZIONATE DALLO CHEF E IL SUO TEAM

4 COURSES SELECTED BY THE CHEF AND HIS TEAM

120

ABBINAMENTO VINI

WINE PAIRING

50

3 PORTATE SELEZIONATE DALLO CHEF E IL SUO TEAM

3 COURSES SELECTED BY THE CHEF AND HIS TEAM

90

ABBINAMENTO VINI

WINE PAIRING

30

IL MENÙ DEGUSTAZIONE VERRÁ SERVITO SOLO PER L'INTERO TAVOLO

THE TASTING MENU WILL BE SERVED ONLY FOR THE ENTIRE TABLE

ANTIPASTI

SELEZIONE DI CRUDI LOCALI IN STILE DAMA, CINQUE ASSAGGI DI PESCE
SECONDO IL MERCATO

SELECTION OF LOCAL RAW FISH SERVED IN DAMA STYLE, FIVE MARKET-DRIVEN RAW
FISH SELECTION

[2, 3, 4, 6, 8, 12, 14]

40

CARCIOFO VIOLETTO CROCCANTE, INSALATA TIEPIDA DI CASTRATURA E
OLIO ALLA BRACE

CRISPY FRIED ARTICHOKE, WARM ARTICHOKE SALAD, BBQ OIL

[7, 12]

32

VITELLO ROSA, SALSA TONNATA AL SIFONE E FONDO DI VITELLO AL
CAFFE'

PINK VEAL, AIRY TUNA SAUCE AND VEAL JUS WITH COFFEE NOTES

[3, 4, 8, 9, 10, 12]

30

MILLEFOGLIE DI BACCALA' MANTECATO E POLENTA SOFFIATA E AGRUMI

LAYERED CREAMED COD AND PUFFED POLENTA AND CITRUS CHUTNEY

[1, 4, 12]

30

PRIMI PIATTI

RISO CARNAROLI "MERA5" MANTECATO AL BURRO NOCCIOLA E

PARMIGIANO 30 MESI, PORRO E SCAMPO CRUDO

CARNAROLI RICE RISOTTO WITH BROWN BUTTER AND 30 MONTH PARMIGIANO, LEEK
AND ROW LANGOUSTINE

[2, 4, 7, 12]

36

PAPPARDELLE AL RAGOUT DI SHORT RIBS DI MANZO, FONDO RISTRETTO,

SALSA LEGGERA AL PREZZEMOLO

PAPPARDELLE WITH BRAISED BEEF SHORT RIB RAGU', REDUCED JUS AND LIGHT PARSLEY
SAUCE

[1, 3, 7, 9, 12]

32

SPAGHETTONE AL POMODORO SECONDO STAGIONE

SPAGHETTONE WITH SEASONAL TOMATO SAUCE

[1, 7]

28

MINESTRA LEGGERA DI LEGUMI ED ERBE MARINE, CALAMARO ARROSTO

LIGHT LEGUME BROTH AND SEA HERBS, ROASTED SQUID

[4, 6, 7, 9, 12, 14]

34

SECONDI PIATTI

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE, CIME DI RAPA E FONDO
DI PESCE LEGGERO

CHARCOAL-GRILLED CATCH OF THE DAY, TURNIP GREENS AND LIGHT FISH JUS

[4, 6, 7, 9, 12]

45

GUANCIA DI VITELLO BRASATA, SEDANO RAPA, PESTO DI ERBA CIPOLLINA
E BERGAMOTTO

BRAISED VEAL CHEEK, CELERIAC, CHIVE AND BERGAMOT PESTO

[7, 12]

40

FILETTO DI MANZO ALLA "ROSSINI" IN STILE DAMA

"ROSSINI" BEEF FILLET, FOIE GRAS AND TRUFFLE BEEF JUS

[7, 10, 12]

60

CAVOLFIORE ALLA BRACE, SPUMA LEGGERA DI CAVOLFIORE E VANIGLIA,
SALSA VERDE IN STILE MEDITERRANEO

ROASTED CAULIFLOWER, LIGHT CAULIFLOWER AND VANILLA FOAM,

MEDITERRANEAN-STYLE SAUCE

[7, 8, 9, 12]

32



ALLERGIE / ALLERGENS

LE INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO O TRAMITE IL QR CODE PRESENTE

INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IS AVAILABLE UPON REQUEST TO THE SERVICE STAFF OR BY SCANNING THE PROVIDED QR CODE

COPERTO / SERVICE CHARGE **5**

ACQUA / WATER **6**