



RESTAURANT IN VENICE





MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

LASCIATI GUIDARE DALLA NOSTRA CUCINA IN UN VIAGGIO UNICO
ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI E DEI SAPORI CHE LA LAGUNA SA OFFRIRE

LET OUR CUISINE GUIDE YOU THROUGH A UNIQUE JOURNEY
TO DISCOVER THE PRODUCTS AND FLAVOURS THAT THE LAGOON HAS TO OFFER

4 PORTATE SELEZIONATE DALLO CHEF E IL SUO TEAM
4 COURSES SELECTED BY THE CHEF AND HIS TEAM
130 €

ABBINAMENTO VINI
WINE PAIRING
50 €

*Il menù degustazione verrà servito solo per l'intero tavolo
The tasting menu will be served only for the entire table*





MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

LASCIATI GUIDARE DALLA NOSTRA CUCINA IN UN VIAGGIO UNICO
ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI E DEI SAPORI CHE LA LAGUNA SA OFFRIRE

LET OUR CUISINE GUIDE YOU THROUGH A UNIQUE JOURNEY
TO DISCOVER THE PRODUCTS AND FLAVOURS THAT THE LAGOON HAS TO OFFER

PERCORSO IN 3 PORTATE
3 COURSES EXPERIENCE

ANTIPASTO, PORTATA PRINCIPALE E DESSERT A SCELTA DAL MENU À LA CARTE
STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT OF YOUR CHOISE FROM À LA CARTE MENU
100 €

ABBINAMENTO VINI
WINE PAIRING
40 €

*Il menù degustazione verrà servito solo per l'intero tavolo
The tasting menu will be served only for the entire table*





ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO ROSSO DELL'ADRIATICO, CAVIALE AFFUMICATO,
YOGURT DI MONTAGNA ED ERBE AROMATICHE
ADRIATIC BLUEFIN TUNA TARTARE, SMOKED CAVIAR,
MOUNTAIN YOGURT AND AROMATIC HERBS

[3, 4, 6, 8, 10, 12]
34

CARPACCIO DI WAGYU LOCALE SELEZIONE "CA' NEGRA",
SENAPE DOLCE, RUCOLA SELVATICA E BOTTARGA DI TONNO
CA' NEGRA LOCAL WAGYU CARPACCIO,
SWEET MUSTARD, WILD ROCKET AND TUNA BOTTARGA

[3, 4, 10, 12]
32

CRUDO DI POMODORI DELL'ISOLA DI SANT'ERASMO, STRACCIATELLA
E PESTO ALLA MEDITERRANEA
RAW SANT'ERASMO ISLAND TOMATOES, STRACCIATELLA CHEESE
AND MEDITERRANEAN-STYLE PESTO

[6, 7, 8, 9, 12]
30

AGGIUNTA DI ACCIUGHE
ADD ANCHOVIES
18





PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE BENEDETTO CAVALIERI AL POMODORO SECONDO STAGIONE
BENEDETTO CAVALIERI SPAGHETTONI WITH SEASONAL TOMATO SAUCE

[1, 9]
30

RISO CARNAROLI "MERA 5", BASILICO, SEPIE ALLA BRACE E LIMONE
MERA 5 CARNAROLI RICE, CHARCOAL-GRILLED CUTTLEFISH, BASIL AND LEMON

[4, 7, 12, 13, 14]
36

PLIN DI PASTA FRESCA ALLA STRACCIATELLA, CONSOMMÉ TIEPIDO DI POMODORO
E GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO
FRESH PASTA PLIN FILLED WITH STRACCIATELLA, WARM TOMATO CONSOMMÉ
AND MAZARA DEL VALLO RED PRAWN

[1, 2, 3, 4, 7, 14]
36

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CORTILE, PEPERONI E PESTO DI PREZZEMOLO
FRESH TAGLIATELLE WITH FARMYARD RAGÙ, PEPPERS AND PARSLEY PESTO

[1, 3, 7, 8, 12]
34





SECONDI PIATTI

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE, ZUCCHINE E ZABAIONE SALATO
CHARCOAL-GRILLED CATCH OF THE DAY, ZUCCHINI AND MARINARA SAUCE

[3, 4, 6, 7, 10, 12]
48

FILETTO DI MANZO ALLA "ROSSINI" IN STILE DAMA
"ROSSINI" BEEF FILLET, FOIE GRAS AND TRUFFLE BEEF JUS

[3, 4, 6, 7, 9, 10, 12]
60

PETTO D'ANATRA ARROSTO, TEXTURE DI CAROTE E JUS ALLE CILIEGIE
ROASTED DUCK BREAST, CARROT TEXTURES AND CHERRY JUS

[6, 7, 8, 9, 10, 12]
50

MELANZANA IN DOPPIA COTTURA COME UNA PARMIGIANA
TWICE-COOKED AUBERGINE IN THE STYLE OF A PARMIGIANA

[5, 6, 7, 8, 9, 10, 12]
38





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





DESSERTS

TIRAMISÙ DAMA DAMA-STYLE TIRAMISÙ

[1, 3, 7, 8]
18

ALBICOCCHIE, BISCOTTO AL BURRO SALATO, YOGURT E LAVANDA APRICOTS, SALTED BUTTER BISCUIT, YOGURT AND LAVENDER

[1, 7, 8]
18

CILIEGIE, CIOCCOLATO GUANAJA, PANNA E ROSE CHERRIES, DARK CHOCOLATE, CREAM AND ROSE

[1, 7, 8]
18



DESSERTS

PANNA COTTA AL LATTE DI CAPRA, FRAGOLINE DI BOSCO E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA 25 ANNI GOAT'S MILK PANNA COTTA, WILD STRAWBERRIES AND 25-YEAR- AGED TRADITION AL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

[7, 12]
18

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI SELECTION OF ITALIAN CHEESES

[1, 7]

TRE ASSAGGI TASTING TRIO 18 CINQUE ASSAGGI FIVE-COURSE TASTING 25





RESTAURANT IN VENICE

cabonfadini.com

