



RESTAURANT IN VENICE



IL CAPRICCIO

MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

GRAN CAPRICCIO
140 €

ABBINAMENTO VINI
WINE PAIRING
70 €

PICCOLO CAPRICCIO
100€

ABBINAMENTO VINI
WINE PAIRING
50€

*Il capriccio è un genere pittorico a cui si sono dedicati artisti come Canaletto e Guardi: vedute di Venezia reinventate attraverso la fantasia, che restituiscono l'immagine di una città sognata.
Il menù degustazione verrà servito solo per l'intero tavolo.*

*Capriccio is a painting genre that interested many artists, such as Canaletto and Guardi. It depicts whimsical or fantastic scenes of Venice, portraying the city as a dreamlike place.
The tasting menu will be served only for the entire table.*





GRAN CAPRICCIO

CONSOMMÉ
CONSOMMÉ

BENVENUTO DELLA CUCINA
CHEF'S WELCOME

RICCIOLA, CAROTA, TAGETE, CAVIALE
AMBERJACK, CARROT, TAGETES, CAVIAR
[3, 4, 6, 10, 12]

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO, SALSA AL DASHI, TARTUFO NERO
FRESH EGG TAGLIOLINI, DASHI SAUCE, TRUFFLE
[1, 3, 4, 7, 9, 12]

TRIGLIA FARCITA ARROSTO, IN GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE LOCALI
STUFFED RED MULLET IN LIGHT MOUSSLE AND CLAM STEW
[2, 4, 6, 8, 9, 12, 14]

ANATRA ALLE SPEZIE, FOIE GRAS, BIETE, ALBICOCCA, SALSA AL MARSALA
SPICED DUCK, FOIE GRAS, SWISS CHARD, APRICOT, MARSALA SAUCE
[7, 8, 9, 12]

FICHI, VINO COTTO, BISCOTTO AL BURRO SALATO, YOGURT
FIGS, COOKED WINE, SALTED BUTTER BISCUIT, YOGURT
[1, 4, 7, 8]





PICCOLO CAPRICCIO

CONSOMMÉ
CONSOMMÉ

BENVENUTO DELLA CUCINA
CHEF'S WELCOME

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO, SALSA AL DASHI, TARTUFO NERO
FRESH EGG TAGLIOLINI, DASHI SAUCE, TRUFFLE
[1, 3, 4, 7, 9, 12]

TRIGLIA FARCITA ARROSTO, IN GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE LOCALI
STUFFED RED MULLET IN LIGHT MOUSSLE AND CLAM STEW
[2, 4, 6, 8, 9, 12, 14]

FICHI, VINO COTTO, BISCOTTO AL BURRO SALATO, YOGURT
FIGS, COOKED WINE, SALTED BUTTER BISCUIT, YOGURT
[1, 4, 7, 8]





ANTIPASTI

RICCIOLA, CAROTA, TAGETE, CAVIALE
AMBERJACK, CARROT, TAGETES, CAVIAR

[3, 4, 6, 10, 12]
40

MELANZANA IN DOPPIA COTTURA, MANDORLA BIANCA,
POMODORO ARROSTO, ERBE DOLCI
DOUBLE-COOKED EGGPLANT, WHITE ALMOND,
ROASTED TOMATO, SWEET HERBS

[5, 6, 7, 8, 9, 10, 12]
30

TERRINA DI CORTILE, FUNGHI, CIPOLLOTTO, CHUTNEY DI PESCHE
FREE-RANGE POULTRY TERRINE, MUSHROOMS, SPRING ONION, PEACH CHUTNEY

[6, 7, 8, 10, 12]
35





PRIMI PIATTI

RAVIOLINI DI BACCALÀ, TÈ NERO DI SOTTOBOSCO, FINFERLI
COD RAVIOLI, WOODLAND BLACK TEA, CHANTERELLE MUSHROOMS

[1, 3, 4, 6, 7, 9, 12]
38

RISO CARNAROLI ARROSTO, ASTICE, PEPERONE, ARANCIA BRUCIATA
ROASTED CARNAROLI RICE, LOBSTER, BELL PEPPER, BURNT ORANGE

[2, 4, 7, 9, 12]
42

LASAGNA APERTA AL RAGOUT DI WAGYU
FRESH LASAGNA PASTA WITH WAGYU RAGOUT

[1, 3, 7, 8, 12]
38





SECONDI PIATTI

TRIGLIA FARCITA ARROSTO, IN GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE LOCALI
STUFFED RED MULLET IN LIGHT MOUSSLE AND CLAM STEW

[2, 4, 6, 8, 9, 12, 14]
50

ANATRA ALLE SPEZIE, FOIE GRAS, BIETE, ALBICOCCA, SALSA AL MARSALA
SPICED DUCK, FOIE GRAS, SWISS CHARD, APRICOT, MARSALA SAUCE

[7, 8, 9, 12]
60

SHORT RIBS DI WAGYU, SEDANO RAPA E BERGAMOTTO
WAGYU SHORT RIBS, CELERIAC AND BERGAMOT

[5, 6, 7, 8, 10, 12]
60

ZUCCA VIOLINA ALLA BRACE, ARANCIA E GINEPRO
GRILLED BUTTERNUT SQUASH, ORANGE AND JUNIPER

[6, 7, 8, 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

