



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

### PERCORSO IN 10 PORTATE

140 €

### ABBINAMENTO VINI

WINE PAIRING

70 €

### PERCORSO IN 8 PORTATE

100€

### 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*





## DEGUSTAZIONE IN 10 PORTATE

CONCOMMÈ  
CONSOMMÈ

BENVENUTO DELLO CHEF  
CHEF'S WELCOME

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

RAVIOLINI DI BACCALÀ, TÈ NERO DI SOTTOBOSCO, FINFERLI  
COD RAVIOLI, WOODLAND BLACK TEA, CHANTERELLE MUSHROOMS  
[1, 3, 4, 7, 9, 12]

PANE  
BREAD  
[1, 8, 11]

ROMBO FARCITO ALLE ERBE AUTUNNALI, MELANZANA PERLINA, SOIA E YUZU  
STUFFED TURBOT WITH FISH AND AUTUMN HERB FILLING, PEARL EGGPLANT, SOY AND  
YUZU  
[4, 6, 7, 9, 12]

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

SORBETTO AL FICO D'INDIA E MASSA DI CACAO  
PRICKLY PEAR AND COCOA MASS SORBET  
[8]

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

PICCOLA PASTICCERIA  
PETIT FOURS





## DEGUSTAZIONE IN 8 PORTATE

CONCOMMÈ  
CONSOMMÈ

BENVENUTO DELLO CHEF  
CHEF'S WELCOME

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

PANE  
BREAD  
[1, 8, 11]

ROMBO FARCITO ALLE ERBE AUTUNNALI, MELANZANA PERLINA, SOIA E YUZU  
STUFFED TURBOT WITH FISH AND AUTUMN HERB FILLING, PEARL EGGPLANT, SOY AND  
YUZU  
[4, 6, 7, 9, 12]

SORBETTO AL FICO D'INDIA E MASSA DI CACAO  
PRICKLY PEAR AND COCOA MASS SORBET  
[8]

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

PICCOLA PASTICCERIA  
PETIT FOURS





## 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

ROMBO FARCITO ALLE ERBE AUTUNNALI, MELANZANA PERLINA, SOIA E YUZU  
STUFFED TURBOT WITH FISH AND AUTUMN HERB FILLING, PEARL EGGPLANT, SOY AND  
YUZU

[4, 6, 7, 9, 12]  
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





## 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





RESTAURANT IN VENICE

## DEGUSTAZIONE IN 10 PORTATE

CONCOMMÈ  
CONSOMMÈ

BENVENUTO DELLO CHEF  
CHEF'S WELCOME

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

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

PANE  
BREAD

ROMBO FARCITO ALLE ERBE AUTUNNALI, MELANZANA PERLINA, SOIA E YUZU  
STUFFED TURBOT WITH FISH AND AUTUMN HERB FILLING, PEARL EGGPLANT, SOY AND  
YUZU

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

SORBETTO AL FICO D'INDIA E MASSA DI CACAO  
PRICKLY PEAR AND COCOA MASS SORBET

FICHI, VINO COTTO, BISCOTTO AL BURRO SALATO, YOGURT  
FIGS, COOKED WINE, SALTED BUTTER BISCUIT, YOGURT

PICCOLA PASTICCERIA





RESTAURANT IN VENICE

## DEGUSTAZIONE IN 8 PORTATE

CONCOMMÈ  
CONSOMMÈ

BENVENUTO DELLO CHEF  
CHEF'S WELCOME

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

PANE  
BREAD

ROMBO FARCITO ALLE ERBE AUTUNNALI, MELANZANA PERLINA, SOIA E YUZU  
STUFFED TURBOT WITH FISH AND AUTUMN HERB FILLING, PEARL EGGPLANT, SOY AND  
YUZU

SORBETTO AL FICO D'INDIA E MASSA DI CACAO  
PRICKLY PEAR AND COCOA MASS SORBET

FICHI, VINO COTTO, BISCOTTO AL BURRO SALATO, YOGURT  
FIGS, COOKED WINE, SALTED BUTTER BISCUIT, YOGURT

PICCOLA PASTICCERIA  
PETIT FOURS

