



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





ANTIPASTI

SELEZIONE DI CRUDI LOCALI

SELECTION OF LOCAL RAW FISH AND SHELLFISH

[2, 4, 6, 14]
40

ASPARAGO BIANCO MARINATO, TUORLO CONFIT
E MAIONESE TIEPIDA ALLA BOTTARGA
MARINATED WHITE ASPARAGUS, CONFIT EGG YOLK
AND WARM BOTTARGA MAYONNAISE

[3, 4, 7, 10, 12]
30

SEPPIA ALLA BRACE, PISELLI NOVELLI E MENTA
CHARCOAL-GRILLED CUTTLEFISH, GREEN PEAS AND MINT

[4, 12, 14]
32

TARTARE DI MANZO LEGGERMENTE CONDITA, INDIVIA RICCIA E YUZU
LIGHTLY SEASONED BEEF TARTARE, FRISÉE AND YUZU

[3, 6, 10]
30





PRIMI PIATTI

RISO CARNAROLI INVECCHIATO, ASPARAGI VERDI,
MANDORLE, LIMONE E SCAMPI CRUDI
AGED CARNAROLI RICE, GREEN ASPARAGUS,
ALMONDS, LEMON AND RAW LANGOUSTINE

[2, 7, 8]
36

TAGLIONI DI PASTA FRESCA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, RAGOUT DI BARENA
FRESH PASTA "TAGLIOLINI", GARLIC, OIL AND CHILI, SALTMARSH RAGOUT

[1, 6, 12, 14]
36

TAGLIATELLA PAGLIA E FIENO AL RAGOUT DI ANATRA,
PANNA RIDOTTA ALLO ZAFFERANO
PAGLIA E FIENO TAGLIATELLE WITH DUCK RAGOUT
AND SAFFRON CREAM REDUCTION

[1, 3, 7, 9, 12]
32

SPAGHETTONE AL POMODORO SECONDO STAGIONE
SPAGHETTONE WITH SEASONAL TOMATO SAUCE

[1]
28





SECONDI PIATTI

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE, ASPARAGI E SALSA MALTESE
CHARCOAL-GRILLED CATCH OF THE DAY, ASPARAGUS AND MALTAISE SAUCE

[3, 4, 7, 10, 12]
45

COSTOLETTA DI AGNELLO COTTA SUI CARBONI, PUREA DI FAVE
E INSALATA DI LEGUMI PRIMAVERILI
CHARCOAL-GRILLED LAMB CUTLET, FAVA BEAN PURÉE
AND SPRING LEGUME SALAD

[9, 10, 12]
40

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

[9, 10, 12]
60

CARCIOFO VIOLETTO IN CONSISTENZE
VIOLET ARTICHOKE IN TEXTURES

[1, 7, 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

