

**A N T I P A S T I / Appetizers**

**Quattro modi per degustare il pesce della laguna veneziana**

*Four ways to savor fish from the Lagoon*

**Variazione di crostacei**

*Seafood tasting*

**Burrata pugliese con pan brioche, carciofi scottati  
e pomodoro appassito al finocchietto selvatico (V)**

*Apulian burrata cheese on a brioche, sautéed artichokes and wild fennel scented  
dried tomatoes (V)*

**Prosciutto di filetto di maiale con cavolo rosso marinato al cumino  
ed insalatina di mele e noci**

*Filet of cured ham served with cumin marinated red cabbage,  
apples and walnuts salad*

Coperto non incluso - Servizio e IVA inclusi

*Cover Charge not included - Service and VAT included*

Il nostro Maitre è lieto di suggerire delle alternative per ospiti con restrizioni alimentari

Our Maitre will be happy to suggest alternative dishes in case of dietary restrictions

PRIMI PIATTI / Entrées

**Bigoli trafilati al torchio ai frutti di mare**  
*Home made "bigoli" pasta on a seafood sauce*

**Risotto carnaroli, selezione Principato di Lucedio, con zucca,  
foie gras e scamorza affumicata**  
**minimo 2 persone**  
*Carnaroli, Principato di Lucedio selection, pumpkin risotto,  
with foie gras and smoked scamorza cheese  
2 person minimum*

**Spaghetti di grano duro da noi selezionati al pomodoro fresco e basilico (V)**  
*Spaghetti with fresh tomato sauce and basil (V)*

**Ravioli ripieni alle cime di rapa con guazzetto di scampi  
e spuma all'aglio olio e peperoncino**  
*Home made turnip tops ravioli with scampi and garlic,  
olive and red pepper scented mousse*

**Passatelli romagnoli asciutti con fondutina al formaggio morlacco del  
Monte Grappa e tartufo**  
*Dried passatelli from Emilia Romagna with Morlacco cheese fondue and truffle*

Coperto non incluso - Servizio e IVA inclusi  
*Cover Charge not included - Service and VAT included*

Il nostro Maitre è lieto di suggerire delle alternative per ospiti con restrizioni alimentari  
Our Maitre will be happy to suggest alternative dishes in case of dietary restrictions

P E S C E / *Fish*

**Capesante arrostitite con spinacini croccanti,  
pomodorini quasi secchi e soffice crema di porri**  
*Roasted scallops, crunchy baby spinach, semi dried tomatoes  
on a soft leek cream*

**Filetto di rombo con quinoa stufata e salsa ai pioppini**  
*Turbot fillet with quinoa and pioppini mushrooms sauce*

**Frittura di scampi e calamari con verdure in tempura ed il loro intingolo**  
*Fried scampi and squids with tempura fried vegetables*

C A R N E / *Meat*

**Guancette di vitello brasate al cabernet  
con morbida patata all'erba cipollina**  
*Cabernet wine braised veal cheeks with chive flavored soft potatoes*

**Costolette di cervo cotte al giusto rosa  
con composta di mirtilli e casseruola di ortaggi**  
*Tender deer chops with blueberry compote and vegetables casserole*

**Supreme di galletto cotte a bassa temperatura, laccate al miele galanga  
e timo, tortino di patate e fondente di broccoli**  
*Chicken breast cooked at low temperature, glazed with galangal honey  
and thyme, potato cake and crunchy broccoli*

Coperto non incluso - Servizio e IVA inclusi  
*Cover Charge not included - Service and VAT included*

Il nostro Maitre è lieto di suggerire delle alternative per ospiti con restrizioni alimentari  
Our Maitre will be happy to suggest alternative dishes in case of dietary restrictions

**Menù della tradizione veneta**  
*Traditional Venetian Menu*

**Sarde in saor**

*Sardins in "saor sauce"*

**oppure / or**

**Moscardini in umido**

*Curled octopus with tomato sauce*

**Pasta e fagioli della tradizione veneta (V)**

*Venetian macaroni and bean soup (V)*

**oppure/ or**

**Bigoli in salsa**

*Home made Bigoli pasta with anchovy sauce*

**Fegato di vitello alla veneziana con polentina morbida**

*Venetian style veal liver with polenta*

**Tiramisù**

**Il prezzo del menu è comprensivo di vino bianco o rosso della nostra cantina, IVA e servizio**

*The menu price includes red or white wine from our cellar, VAT and service*

**DALLA GRIGLIA.... / From the grill....**

**Grigliata di pesce servita con verdure alla griglia e salsa mediterranea  
minimo 2 persone**

*Mixed grilled fish served with grilled vegetables and Mediterranean sauce  
2 person minimum*

**Chateau Briand con salsa bernese e bouquet di verdure  
minimo 2 persone**

*Chateau Briand with béarnaise sauce and seasonal vegetables  
2 person minimum*

**C O N T O R N I / Side dishes**

**Verdure alla griglia (V)**

*Grilled vegetables (V)*

**Verdure al vapore (V)**

*Steamed vegetables (V)*

**Verdure in tempura (V)**

*Vegetable tempura (V)*

**Insalatine degli orti dell'Estuario (V)**

**(condimenti: olio extravergine d'oliva e limone,  
vinaigrette con aceto balsamico o salsa al rockfort)**

*Assorted salads (V)*

*(dressings: extra virgin olive oil and lemon,  
vinaigrette with balsamic vinegar, blue cheese sauce)*

**Patate rosolate (V)**

*Roasted potatoes*

**Coperto non incluso - Servizio e IVA inclusi**  
*Cover Charge not included - Service and VAT included*

Il nostro Maitre è lieto di suggerire delle alternative per ospiti con restrizioni alimentari  
Our Maitre will be happy to suggest alternative dishes in case of dietary restrictions

## **F O R M A G G I / Cheeses**

**Scelta di formaggi tipici**  
*Selection of Italian cheeses*

## **F R U T T A E G E L A T I / Fresh fruit and gelati**

**Assortimento di frutta di stagione**  
*Seasonal fresh fruit*

**Macedonia di frutta**  
*Fruit salad*

**Scelta di gelati della casa**  
**(Vaniglia – Cioccolato – Pistacchio – Gianduia)**  
*Assorted home made ice-cream*  
*(Vanilla - Chocolate - Pistachio – Gianduia)*

**Scelta di sorbetti della casa**  
**(Fragola - Limone – Frutto della passione- Melograno-Mandarino)**  
*Assorted home made sherbets*  
*(Strawberry - Lemon – Passion fruit- Pomegranate-Tangerine)*

## **P A S T I C C E R I A / Desserts**

**Sfornato caldo di nocciole tonde di Giffoni con gelato gianduia**  
*Warm hazelnut tartlet with gianduia ice-cream*

**Crema catalana con pomata alle castagne e biscotti alla cannella**  
*Catalan cream with chestnut mousse and cinnamon cookies*

**Tortino freddo ai tre cioccolati con crema al té verde**  
*Three chocolate tart with green tea sauce*

**Selezione di dolci della casa dal carrello**  
*Daily selection of desserts*

Coperto non incluso - Servizio e IVA inclusi  
*Cover Charge not included - Service and VAT included*

Il nostro Maitre è lieto di suggerire delle alternative per ospiti con restrizioni alimentari  
Our Maitre will be happy to suggest alternative dishes in case of dietary restrictions

## **Menù bambini**

### *Kid's Menu*

**Insalata Avventuriera**  
**(Pomodoro e mozzarella)**  
*Adventurer salad*  
*(tomato and mozzarella cheese)*

**Tortellini Fantasylandia**  
**(piselli, panna, prosciutto)**  
*Fantasy Island tortellini*  
*(green peas, cream, ham)*

**Fritto di Capitan Uncino con verdure e patate fritte**  
*Captain Hook's fried vegetables and French fries*

**Cotoletta alla Milanese con patate fritte**  
*Pan-fried steak with French fries*

**Coppa gelato esagerata**  
*Gorgeous ice-cream cup*