



Happy Easter

Sorpresa dello Chef
Chef surprise amuse bouche

Burrata in pasta brick, pomodorini marinati
e manzo carpacciato

Burrata cheese wrapped in brick dough, marinated cherry tomatoes
and beef carpaccio

Raviolo ripieno agli asparagi bianchi di Bassano con
bruscardoli stufati e croccante di pancetta

White asparagus ravioli pasta with steamed wild green asparagus
and crispy bacon

Millefoglie di agnello dell'Alpago
con tortini di silene e squacquerone

Alpago lamb millefeuilles, "silene" herb cakes
and squacquerone cheese

Pre dessert

Colomba veneziana con pomata di zabaglione

Venetian Easter dove cake and zabaglione sauce

Uova a sorpresa

Surprise eggs

Caffè

Coffee

Euro 90.00 per persona

Tasse, servizio e bevande inclusi

Euro 90.00 per person

Taxes, service and beverages included

I piatti possono essere degustati anche singolarmente.

Dishes can be sold also individually