





ANTIPASTI  
STARTERS  
HORS D'ŒUVRES

Cinque Cicheti *Gourmet*  
*Five Gourmet Cicheti (Venetian Tapas)*  
*Cinq cicheti gourmands (tapas vénitiens)*

23

Ostrica locale con spuma di Gin 14  
Local oyster with Gin foam  
*Huître locale avec mousse de gin*

Crostino di pane tostato, ovetto di quaglia fritto e scaglie di tartufo estivo 1,3  
Toasted bread crouton, fried quail egg, summer truffle flakes  
*Croûton de pain grillé, œuf de caille frit et flocons de truffe d'été.*

Polpettine fritte zucchine, sedano rapa e ceci con maionese al pomodoro 1,3  
Deep-fried mixed vegetable ball, zucchini, celeriac, chickpeas with tomato mayo  
*Boulettes frites à base de courgettes, céleri, navet et pois chiches avec mayonnaise à la tomate*

Crostino di pane di segale, burro d'Isigny , aringa e cipolla rossa in agrodolce 1,4,7  
Rye bread crouton, d'Isigny butter, herring and sweet and sour red onion  
*Croûton de pain de seigle, beurre d'Isigny, hareng et oignon rouge à l'aigre-doux*

Mini burger con baccalà mantecato e pancetta croccante 1,4  
Mini burger with cod fish mousse and crispy bacon  
*Mini burger avec brandade de morue et bacon croustillant*



ANTIPASTI  
STARTERS  
HORS D'ŒUVRES

- Battuta di manzo con gocce di tuorlo d'uovo caramellato e tuile di Grana Padano 3,7**  
Beef tartare, caramelized egg yolk drops and Grana Padano tuile **18**  
*Tartare de bœuf avec gouttes de jaune d'œuf caramélisé et tuiles de Grana Padano*
- Patè di fegato, salvia frita, chutney di cipolla rossa, cipolla croccante e granella di 8 pistacchio**  
Veal liver patè, fried sage, red onion chutney, crispy onion, pistacchio crumble **16**  
*Pâté de foie de veau, sauge frite, chutney d'oignon rouge, oignon croustillant, granule de pistache.*
- Burrata pugliese DOP, pomodori Heritage multicolore e olio evo al basilico 1**  
Burrata from Puglia region, multi-colored Heritage tomatoes, basil-scented EVO oil **15**  
*Burrata des Pouilles, tomates Heritage multicolores, huile EVO parfumée au basilic*
- Tartare di tonno, dressing agli agrumi, salicornia della laguna, erba cipollina 4**  
Tuna tartare, citrus dressing, glasswort from the lagoon, fresh chives **19**  
*Tartare de thon, vinaigrette aux agrumes, salicorne de lagune, ciboulette.*
- Capesante scottate, wakame, yuzu dressing, sesamo nero 11**  
Pan-seared scallops, wakame, yuzu dressing, black sesame **19**  
*Coquilles St-Jacques saisies, wakame, vinaigrette au yuzu, sésame noir*
- Taboule di cous cous, pomodori secchi, uvetta, pinoli, erba cipollina e crema al caprino 1,7,8**  
Cous cous taboulé, sun-dried tomatoes, raisins, pine nuts, chives and fresh goat cheese cream **14**  
*Taboulé de couscous aux tomates séchées, raisins secs, pignons de pin, ciboulette et crème de chèvre*



PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES  
ENTRÉES

- Spaghetti alle vongole su crema di cannolicchi e bottarga di muggine 1,2,4,14  
Spaghetti with clams on razor clam cream and grated mullet bottarga 20  
*Spaghetti aux praires sur une crème de couteaux et poutargue de mullet*
- Tagliolini neri di pasta fresca con gambero rosso e la sua bisque 1,2  
Black ink tagliolini with red prawns and bisque 19  
*Tagliolinis noirs aux écrevisses rouges et bisque*
- Gnocchi di patate viola fatti in casa con fumetto di Gò e ragù di dentice 1,2,4  
Homemade violet potato gnocchi, ghiozzo fish fumet, snapper ragout 18  
*Gnocchi de vitelottes fait maison aux fumet de poisson et ragoût de vivaneau*
- Risotto alle Ortiche estive, taleggio e gocce di balsamico IGP 9 anni 7  
Risotto with summer nettles, taleggio cheese, balsamic vinegar (9 years) 19  
*Risotto aux orties d'été, fromage taleggio et gouttes de vinaigre balsamique (9 ans)*
- Ravioli ripeni di brasato d'anatra, salsa di sedano rapa, beurre noisette 1,7  
Ravioli pasta stuffed with braised duck, celeriac sauce, beurre noisette 19  
*Raviolis farcis aux canard braisé, sauce céleri et beurre noisette.*

SECONDI PIATTI  
MAIN COURSES  
PLATS PRINCIPAUX



- Filetto di manzo dry-aged 200 g, crema di topinambur, funghi finferli <sup>7</sup> saltati e demi-glacé**  
200 grams Dry-aged beef tenderloin, topinambur cream, chanterelle mushrooms (sautéed and demi-glacé) **30**  
*200 grammes de filet de bœuf vieilli à sec, crème de topinambour, chanterelles*
- Ricciola al forno, lattuga di mare saltata e beurre blanche allo zafferano <sup>4,7</sup>**  
*Oven-baked yellowtail, sautéed sea lettuce and saffron beurre blanche* **26**  
*Sériole au four, laitue de mer sautée et beurre blanc au safran*
- Coscia di faraona, purè di patate affumicato, scalogno arrostito e baby porro <sup>7</sup>**  
*Guinea fowl leg, smoked potatoes puree, roasted shallots and baby leak* **22**  
*Cuisse de pintade, purée de pommes de terre fumée, échalote rôti et poireau*
- Calamaro ripieno, polenta bianca da farina di mais locale <sup>1,14</sup> e olio di levistico bio**  
*Stuffed squid, white polenta from local corn starch and organic lovage oil* **26**  
*Calamar farci, polenta blanche à base de farine de maïs locale et huile de livèche bio*
- Tentacolo di polpo arrosto, Crema di cannellini, salsa verde alle <sup>14</sup> erbe e pomodorini confit**  
Roasted octopus, cannellini bean cream, green herb sauce, confit tomatoes **26**  
*Tentacule de poulpe rôti, crème de (haricots) cannellini, sauce verte aux herbes et tomates confites.*



**DOLCI**  
**DESSERT**  
*DESSERT*

**Il nostro Tiramisù 1,7,8**

Tiramisù our Way

*Tiramisu à notre façon*

**10**

**Cheesecake con croccante all'amaretto, mandorle e miele in favo 1,7,8**

Cheesecake with crunchy amaretto biscuit, almond and honeycomb

*Cheesecake avec amaretto croustillant, amandes et miel en rayon*

**10**

**Meringa bianca con gelato al cioccolato e fave di Tonka 1,7,8**

White meringa with chocolate ice cream and Tonka beans

*Meringue blanche avec glace au chocolat et fèves Tonka*

**10**

**Ananas grigliato marinato al Rhum Zacapa e sorbetto alla mela verde**

*Grilled pineapple marinated with Zacapa Rhum and green apple sorbetto*

*Ananas grillé mariné au rhum Zacapa et sorbet pomme verte*

**10**

VINI  
WINES  
VINS



LE BOLLICINE | SPARKLING WINES | VINS PÉTILLANTS

Prosecco Mionetto Vivo	28	7
Prosecco AvantGarde Mionetto Extra Dry	36	
Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry Col Vetoraz	42	
Franciacorta Contadi Castaldi "Brut"	65	
Franciacorta Contadi Castaldi "Saten"	75	
Champagne Comte de Montaigne	80	
Champagne Dom Perignon 2020	220	

I BIANCHI | WHITE WINES | VINS BLANCS

Pinot Grigio Masi   Veneto	26	6
Sauvignon Blanc IGT Torresella   Veneto	26	6
Soave Levarie Masi   Veneto	30	7
Soave Classico Pieropan   Veneto	42	
Ribolla Gialla DOC Collio Maralba Marco Felluga   Friuli	45	
Gewurtztraminer DOC Santa Margherita   Trentino Alto Adige	32	
Chardonnay Hofstatter   Trentino Alto Adige	65	
Lugana Limne Tenuta Roveglia   Lombardia	35	
Falanghina del Sannio Feudi di S. Gregorio   2018   Campania	38	
Langhe DOC Arneis "Blangè" Ceretto	55	
Cervaro della Sala Antinori   2018   Umbria	90	
Vintage Tunina Jermann   Friuli	70	
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia		
Sauvignon DOC Collio Marco Felluga   Friuli	75	



## I ROSE' | ROSE' WINES | VINS ROSÉ



Rosa dei Masi - Rosato Tre Venezie IGT Masi | Veneto

35

7

## I ROSSI | RED WINES | VINS ROUGES

Bardolino DOP Cesari

26

6

Cabernet Franc Venezia DOC Santa Margherita | Veneto

28

7

Merlot Venezia DOC Santa Margherita | Veneto

28

7

Refosco dal Peduncolo Rosso Santa Margherita | Veneto

32

Valpolicella BonaCosta Masi | Veneto

32

8

Amarone Costasera Masi | Veneto

70

Pinot noir DOC Kaltern | 2018 Trentino Alto Adige

42

Barbaresco DOCG Prunotto | Piemonte

60

Le volte dell'Ornellaia Toscana IGT Famiglia Frescobaldi |  
Toscana

70

Chianti Riserva DOCG Passo Carbonaie | Toscana

38

Castelgiocondo Brunello di Montalcino Marchesi Frescobaldi  
|2018 | Toscana

100

Tignanello Antinori | 2018 |Toscana

120





## BIBITE E CAFFE' | SOFT DRINKS & COFFEE | BOISSONS ET CAFÉ

Recoaro Vanity naturale o leggermente frizzante 75 cl <i>Recoaro Vanity still or sparkling water 75cl</i>	5
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	5
Schweppes Tonic   Lemon   Ginger Beer   Ginger Ale   Aoda	4
Crodino   Sanbitter Rosso   Gingerino   Campari	5
Succhi di frutta <i>Fruit &amp; vegetable juices</i>	5
Arancia, Pesca, Ananas, Pompelmo, Albicocca, Mela verde, Pera, Mirtilli, Pomodoro, ACE <i>Orange, Peach, Pineapple, Grapefruit, Apricot, Green Apple, Pear, Cranberries, Tomato, Multivitamin</i>	
Espresso	3
Espresso Macchiato	3
Decaffeinato   <i>Decaf Coffee</i>	3
Americano   <i>American Coffee</i>	3.5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	5
Cioccolata Calda   <i>Hot Chocolate</i>	5
Selezione Tè   <i>Tea Selection</i>	5
Orzo   <i>Barley Coffee</i>	3.5
Ginseng   <i>Gingseng Coffee</i>	3.5
Supplemento Panna   <i>Supplement Wipped Cream</i>	1

## INDICAZIONI ALLERGENI

In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

## ALLERGEN INFORMATION

List of allergenic ingredients used in this restaurant and present in Annex II of the Eu Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances". If you have any allergies or intolerances, please advise our team. We will be more than glad to substitute or change the recipes for you.

## INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Conformément au règlement n° 1169/11, nous demandons aux clients qui souffrent d'intolérances ou d'allergies alimentaires d'en informer notre personnel. Nous serons plus qu'heureux de remplacer ou de modifier les recettes pour vous.

## AVVISO IMPORTANTE

Sul menu, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica

## IMPORTANT NOTICE

On the side of the dishes you will find the number that are referred to each allergens.

## AVIS IMPORTANT

Sur le menu, à côté du nom des plats, vous trouverez une indication des allergènes présents comme ingrédients, qui sont identifiés avec des numéros. Veuillez trouver ci-dessous le numéro correspondant à chaque allergène.

### 1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products

Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs produits dérivés)

### 2. Crostacei e prodotti derivati

Crustaceans and products based on shellfish

Crustacés et produits dérivés

### 3. Uova e prodotti derivati

Eggs and by-products

Œufs et produits dérivés

### 4. Pesce e prodotti derivati

Fish and products based on fish

Poisson et produits dérivés

### 5. Arachidi e prodotto derivati

Peanuts

Cacahuètes et produits dérivés

### 6. Soia e prodotti derivati

Soy and soy-based products

Soya et produits dérivés

### 7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

Milk and dairy products

Lait et produits dérivés (y compris lactose)

### 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia eccelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

Fruits in shell, almonds, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia nuts

Fruits à coque, c'est-à-dire amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches et macadamia

### 9. Sedano e prodotti derivati

Celery and products based on celery

Céleri et produits dérivés

### 10. Senape e prodotti derivati

Mustard and products based on mustard

Moutarde et produits dérivés

### 11. Semi di sesamo e prodotti derivati

Sesame seeds

Graines de sésame

### 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2

SO2

Sulphur dioxide and sulphite in concentrations above 10mg/kg

Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

### 13. Lupino e prodotti a base di lupino

Lupine and lupine-based product

Lupin et produits à base de lupin

### 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Shell-fish and products based on shell-fish

Mollusques et produits à base de mollusques

