





## PER COMINCIARE

### CRUDO DI LAGUNA | *RAW FISH*

29

di gambero rosa e rosso, capesante, seppia, volpina, liza aurata su ghiaccio vetro ed odori  
*pink and red shrimp, scallops, seppia, mullet, liza aurata on glass ice, scents*

### TARTARE DI VITELLO | *VEAL TARTARE*

19

il suo brodo in galantina con radicchio tardivo  
*its broth in galantine and late red chicory*

### ASPARAGI | *WHITE ASPARAGUS*

16

bianchi cotti e crudi, Asiago, Parmigiano ed erbe aromatiche  
*white asparagus, cooked and raw with Asiago cheese, Parmigiano and aromatic herbs*

### ZUPPA SOPA DEI SPESSATI | *SOUP*

12

di piselli secchi, riso soffiato croccante, olio EVO  
*dried pea soup, crispy puffed rice, EVO oil*



# PASTA E RISOTTO

## RISOTTO

21

con quaglia confit, cacio, pepe  
*with quail confit, cacio cheese, pepper*

## GNOCCHI

18

di patate fatti in casa, funghi porcini veneti, pioppini, spugnole e nepetella  
*homemade potato gnocchi, porcini and typical Venetian mushrooms and calamint*

## RAVIOLI

28

ripieni con barbabietola e ricotta, caviale veneto  
*stuffed with beet and ricotta, Venetian caviar*

## SPAGHETTI

18

carciofi, cozze, pecorino  
*with artichokes, mussels, pecorino cheese*



## SECONDI

### BACCALA' | COD

27

in guazzetto di laguna con maruzzelle, bibaresse, erbe, datterini e olive nere venete  
*in stew with maruzzelle, "bibaresse" clams, herbs, cherry tomatoes and black Venetian olives*

### CALAMARO | SQUID

20

ripieno di verza e patate con carciofi croccanti  
*stuffed with savoy cabbage and potatoes with crispy artichokes*

### PANCIA DI MAIALINO | PORK

26

da latte a lenta cottura, patate confit, profumi del nostro orto  
*slow-cooked suckling pig belly, confit potatoes, scents of our vegetable garden*

### FILETTO DI VITELLO | VEAL FILET

31

zucca fondente, marmellata di cipolla bianca e spuma al formaggio Piave  
*fondant pumpkin, white onion jam and Piave foamed cream*

### VERDURE | VEGETABLES

16

cotte e crude, erbe, pangrattato ed olio EVO  
*cooked and raw vegetable, herbs, breadcrumbs and EVO oil*



## CONTORNI

Verdure cotte del giorno   <i>Cooked veggies of the day</i>	8
Porcini arrosto   <i>Roasted porcini mushrooms</i>	10
Puntarelle   <i>Puntarelle Chicory</i>	10
Misticanza   <i>Mixed salad</i>	8

## DESSERT

<b>TIRAMISU'</b>	<b>10</b>
in crema servito nell'uovo <i>Creamy tiramisu served into the eggshell</i>	
<b>PROFITEROLES</b>	<b>10</b>
ripieni con crema di ricotta e zucchero, salsa calda al cioccolato <i>Cream puffs filled with ricotta cream and sugar, hot chocolate sauce</i>	
<b>GELATINA</b>	<b>12</b>
di panna ed ananas con carpaccio di ananas e menta <i>pineapple and cream gelatina with pineapple and mint carpaccio</i>	
<b>FORMAGGI   CHEESE</b>	<b>16</b>
miele e mostarda cremonese <i>honey and mustard</i>	
<b>CREME E GELATI   CREAMS AND GELATO</b>	<b>10</b>





# VINI & BOLLICINE

## I BIANCHI | *WHITE WINES*

Gewurtztraminer Colterenzio		38
Soave Masi		33
Lugana Bio Masi		37
Sierro Cielo Falanghina		44
Chardonnay Hofstatter		69
Blangé Ceretto		60
Sauvignon Marco Felluga		75
Cervaro Della Sala		98
Vintage Tunina Jermann		77

## I ROSSI | *RED WINES*

		
Valpolicella Masi	8	25
Bardolino Masi	6	18
Merlot Torresella		32
Cabernet Sauvignon Torresella		30
Tignanello Antinori		150
Brunello Frescobaldi		110
Le volte Ornellaia		75
Pinot Nero Kaltern		52
Chianti Riserva La Mole		38



## VINI & BOLLICINE

### LE BOLLICINE | *SPARKLING WINES*

Avant Garde Mionetto	36
Le Colture Brut	38
Franciacorta Brut Contadi	38
Franciacorta Saten Contadi	45

### CHAMPAGNE

Moet & Chandon	60
Comte de Montaigne	90
Laurent Perrier Brut	60
Laurent Perrier Blanc de Blanche	150
Laurent Perrier Cuvée Rosé	165

### ACQUE E CAFFE' | *WATER & COFFEE*

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
Espresso	3
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

# ALLERGENI ALLERGENS

## CRUDO DI LAGUNA | RAW FISH

Crustacean, fish, shellfish  
*Crustacei, pesce, molluschi*

## TARTARE DI VITELLO | VEAL TARTARE

Celery  
*Sedano*

## ASPARAGI | WHITE ASPARAGUS

Cheese  
*Formaggio*

## ZUPPA SOPA DEI SPESSATI | SOUP

Gluten, milk  
*Glutine, latte*

## RISOTTO

Milk, soya, cheese  
*Latte, soya, formaggio*

## GNOCCHI

Gluten, sesame, eggs, milk, peanuts, cheese,  
mushrooms  
*Glutine, sesamo, uova, latte, arachidi, formaggio,  
funghi*

## RAVIOLI

Gluten, eggs, fish, milk, cheese  
*Glutine, uova, pesce, latte, formaggio*

## SPAGHETTI

Gluten, crustacean, fish, milk, shellfish,  
cheese  
*Glutine, crostacei, pesce, latte, molluschi,  
formaggio*

## BACCALA' | COD

Crustacean, fish, milk, shellfish  
*Crustacei, pesce, latte, molluschi*

## CALAMARO | SQUID

Crustacean, fish, milk, shellfish  
*Crustacei, pesce, latte, molluschi*

## PANCIA DI MAIALINO | PORK

Nuts, mustard, milk  
*Noci, senape, latte*

## FILETTO DI VITELLO | VEAL FILET

Sesame, mustard, milk, cheese  
*Sesamo, senape, latte, formaggio*

## TIRAMISU'

Gluten, nuts, eggs, milk, soya, cheese  
*Glutine, noci, uova, latte, soya, formaggio*

## PROFITEROL

Gluten, nuts, eggs, milk, mustard, soya, cheese  
*Glutine, noci, uova, latte, senape, soya, formaggio*

## LINGOTTO

Gluten, sesame, eggs, milk, soya, cheese  
*Glutine, sesamo, uova, latte, soia, formaggio*

## FORMAGGI | CHEESE

Gluten, sesame, nuts, milk, mustard, peanuts, soya,  
lupin, cheese  
*Glutine, sesamo, noci, latte, senape, arachidi, soia,  
lupini, formaggio*

## CREME E GELATI | CREAMS AND GELATO

Nuts, eggs, milk, peanuts  
*Noci, uova, latte, arachidi*

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine. Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.

*No product used in our kitchen is frozen at origin. Some products on the menu may have been subjected to blast chilling as required by law. For information about the presence of allergens in our preparations or which foods have undergone blast chilling, please refer to the staff.*



LA MAPPA DEGLI INGREDIENTI  
*THE INGREDIENT MAP*

