

*Da secoli ormai nell'antica tradizione delle malvasie, delle osterie, delle furatole (bettole annerite dai fumi dei focolai) e dei frittolini, scopriamo l'apoteosi della gastronomia veneziana.*

*Per eventuali domande sugli ingredienti dei piatti ed eventuali allergenici siete pregati di rivolgervi al personale di sala*

*In questo ristorante è vietato fumare (anche sigarette elettroniche)*

# ANTIPASTI

Saltata di cozze al pomodoro

Millefoglie di baccalà mantecato

Granchio, tartare di tonno, avocado e caviale con maionese al frutto della passione

Piovra ai ferri con pomodorini confit, olive taggiasche e fiore di capperi

Capesante alla piastra con asparagi di marei, fave e caviale di salmone

Insalata caprese con mozzarella di bufala D.O.P. e acciuga del cantabrico

Prosciutto di Parma D.O.P. 18 mesi e crudo veneto berico-euganeo con melone

Selezione di formaggi con confetture

Blocco di foie gras allo champagne e pepe nero

Tartare di manzo con perlage di tartufo nero

*Su alcuni prodotti, per ragioni inerenti le nuove normative europee applichiamo il trattamento della catena del freddo*

# PRIMI PIATTI CON PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE

Gazpacho con mousse di formaggio feta

Pacchetti con gamberi, melanzane e burro alla liquirizia

Tagliatelle di farro al ragù d'anatra

Spaghetti di Gragnano con vongole e bottarga al profumo di limone

Ravioli allo zenzero ripieni di capesante al basilico

Pici di grano duro "Senatore Cappelli", al pesto con burrata

## SECONDI PIATTI DI PESCE

Branzino di lenza con crema di peperoni e caponata di verdure

Calamari alla griglia, gamberi marinati al lime e zenzero e verdure croccanti

Filetti di tonno steccato con frutta secca, maionese di gazpacho

Bocconcini di coda di rospo alla griglia con germoglio di spinaci e caramello all'astice

## SECONDI PIATTI DI CARNE

Controfiletto di manzo alla griglia, rosmarino e salsa di yogurt alla menta

Bracioline di agnello alle erbe aromatiche

Fegato alla veneziana con polenta (piatto della tradizione)

Petto d'anatra alla paprika e miele di acacia

# DOLCI

Tiramisù

Gelato al pistacchio di Bronte con praline di cioccolato

Crostata con crema all'arancia e meringa italiana

Mousse al limoncello e cioccolato bianco con fragole

*Tutti i dolci sono di nostra produzione*

*Medici Senza Frontiere fornisce assistenza medica di emergenza a milioni di persone che vivono situazioni di crisi in oltre 60 paesi del mondo.*

*Avendo scelto il nostro ristorante, Lei contribuisce al progetto "in Africa": infatti una parte del coperto è devoluta a questa associazione con la quale collaboriamo dal 2002.*

*Su alcuni prodotti per ragioni inerenti le nuove normative europee, applichiamo il trattamento della catena del freddo.*

*Alcuni altri prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.*