

*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

Insalatina tiepida di seppie, mazzancolle e carciofini

Baccalà mantecato su fondo di carciofo e polenta

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 con piselli, fave e pancetta

Insalata di rucola con fragole, stracciatella, pistacchi, rabarbaro e pomodoro datterino

Selezione di prosciutti crudi D.O.P. 18 mesi

Selezione di formaggi con confetture

Blocco di foie gras allo champagne e pepe nero

Asparagi con uovo in camicia e prosciutto croccante

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

# PRIMI PIATTI CON PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE

Spaghetti di Gragnano\* al nero di seppia e friggiteli

Paccheri con ragù di anatra e scaglie di Monte Veronese

Bucatini alla carbonara di asparagi

Bavette con calamaretti, acciughe, pistacchi e cedro

Ravioli di rosoline, ricotta di pecora e mandorle

Pici di grano duro "Senatore Cappelli"\* cacio e pepe

## SECONDI PIATTI DI PESCE

Branzino di lenza alla griglia con saute' di verdure

Calamari alla griglia, gamberi marinati su letto di indivia e pomodoro datterino

Filetto di tonno steccato con frutta secca su letto di fagiolini e maionese al gazpacho

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

## SECONDI PIATTI DI CARNE

Nodino di vitello alla griglia con cristalli di sale affumicato e salsa barbecue

Bracioline di agnello in crosta di erbe aromatiche

Fegato alla veneziana con polenta (piatto della tradizione)

Guance di vitello cotte a bassa temperatura e pure di carote

# DOLCI

Gelato al pistacchio di Bronte con praline di cioccolato

Tiramisù

Gelato allo zenzero, crumble al cacao amaro e arance

Morbido alle mandorle e “sigaro” al cacao con mousse di frutto della passione

Cheesecake alle 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.*