

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 mare, 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.