

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.