

Antipasti Starters

Il "cicheto" veneziano: gamberetti, mousse di dentice, baccalà mantecato e scampi in "saor" su polentina morbida The venetian appetizer with baby prawns, red snapper mousse, cod-fish mousse and shrimps marinated with pickled onion on soft polenta	€ 28,00
"Il gran bollito di mare secondo tradizione": granseola, latticini di seppia, insalatina di gamberetti rosa, moscardino con sedano As traditions: spider crab salad, pink baby prawns, small octopus and celery salad, cuttlefish eggs	€ 30,00
"Il crudo di mare": tartare di tonno pinna gialla con sfere di soia, scampi crudi, carpaccio del giorno, sashimi di salmone con maionese wasabi, julienne di seppia e mora, tartare di gambero rosa al passion fruit Tuna fish tartare with soia's sphere, raw scampi, carpaccio of the day, salmon sashimi, cuttle fish and black berries, shrimps tartare with passion fruit sauce	€ 35,00
Ostriche fine de claire ½ dozzina Oysters fine de claire ½ a dozen	€ 24,00
Capésante alla griglia aromatizzate con olio extra delicato del Garda (tre pezzi) Grilled scallops flavored with Garda's extra vergin olive oil (three pieces)	€ 20,00
Caesar salad con pollo e guanciale croccante Caesar salad with chicken breast and crunchy bacon	€ 16,00
Crudo di Parma riserva con burratina campana ed olive taggiasche Parma ham special riserva, burratina cheese and olives	€ 20,00

Primi piatti First course

Tagliolini di pasta fresca con capésante, fiori di zuccina e semi di papavero Fresh long pasta with scallops, zucchini flower and poppy seeds	€ 25,00
Spaghetti di Gragnano con vongole veraci Gragnano's spaghetti with fresh clams	€ 20,00
Paccheri di Gragnano alla busara di crostacei Gragnano's paccheri with shellfish in spiced tomato sauce	€ 22,00
Risotto dello Chef (min. 2 persone) Daily special risotto (min. 2 persons)	€ 25,00 p.p.
Sformato di lasagne alla bolognese Our Lasagne with meat sauce	€ 17,00
Zuppa di verdure di stagione Vegetable soup in season	€ 16,00

I secondi di pesce Fish dishes

Branzino alla griglia con giardinetto di verdure Grilled sea-bass with vegetables	€ 28,00
Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo e riduzione di balsamico con contorno Grilled tuna steak yellow fin with sesame and balsamic sauce with garnish	€ 30,00
Gran fritto dell'adriatico con piccole verdure croccanti Mixed fried fish and crunchy vegetables	€ 28,00
Rombo chiodato al forno con patate, olive e pomodorini (min. due persone) Turbot baked with potatoes, olives and cherry tomatoes (min. two pax)	€ 33,00
Scampi reali alla griglia con verdure saltate Grilled giant shrimps with sauté vegetables	€ 38,00

I secondi di carne Meat dishes

Carrè d'agnello scottato al profumo di senape ed erbe fini con verdure Rack of lamb with mustard and herb flavour served with vegetables	€ 30,00
Fegato di vitello alla veneziana con polenta alla griglia Calf liver venetian style with grilled polenta	€ 33,00
Filetto di bue grigliato con giardinetto di verdure Grilled fillet steak with vegetables garnish	€ 35,00

I contorni vegetariani Side vegetarian dishes

Insalata verde o mista di stagione Fresh green or mix salad	€ 15,00
Crudità in pinzimonio Raw vegetables and olive oil side dressing	€ 15,00

I formaggi Cheeses

Selezione di formaggi italiani con confetture Italian cheese selection with home made jams	€ 20,00
---	---------

I dolci della casa Dessert from our pastry

Tartelletta con chantilly, meringa, lamponi e passata di arancia Chef pastry with chantilly cream, meringue, raspberries and orange sauce	€ 12,00
Millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato fondente Millefoglie pastry with chantilly cream and flakes of chocolate	€ 12,00
Mousse al cioccolato Chocolate mousse	€ 12,00
Tiramisu' dello Chef Chef's tiramisu'	€ 12,00
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco Pannacotta with fresh berries	€ 12,00
Crema catalana Catalan creme	€ 12,00

Pane e coperto € 6,00
Bread and cover € 6,00

Tutti i prezzi sono espressi in euro e sono inclusivi di IVA
All prices are in euros and inclusive of VAT

Alcuni contorni, guarnizioni e pietanze per mancanza di reperibilità potrebbero essere preparati
con alimenti surgelati o congelati.
Vegetables, garnishes and dishes may be prepared with frozen product.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.
For any allergens information please request our allergen list.