









MENÙ À LA CARTE

Chef Marco Murador

ANTIPASTI | STARTERS

- Capesante* gratinate alla veneziana** 
con salsa di pomodorini arrostiti e carciofo fritto ^(1,14)
Scallops* au gratin Venetian style
with roasted cherry tomato sauce and fried artichoke ^(1,14) € 16
- Polentina morbida bianco perla con schie in guazzetto** ⁽²⁾  
Soft polenta in pearl white with stewed "schie" shrimps ⁽²⁾ € 15
- Tartare di Fassona piemontese con uovo pochè** 
e scaglie di tartufo nero di Norcia ^(3,10)
Piedmontese Fassona tartar with eggs, a little bit
and flakes of black truffle from Norcia ^(3,10) € 17
- Prosciutto d'oca cotto in "onto" su misticanza**
con salsa al rafano e chips di pane al carbone vegetale ⁽¹⁾ € 15
Goose ham cooked in "onto" on mixed salad
with horseradish sauce and charcoal bread chips ⁽¹⁾
- Melanzana con spuma di mozzarella e parmigiano,** 
pomodorini semi dry e gocce al basilico ^(1,7) € 15
Eggplant with mozzarella and parmesan mousse,
semi dry cherry tomatoes and basil drops ^(1,7)

PRIMI | FIRST COURSES

Ravioli* all'anguilla di valle, salsa di amoi e salicornia di laguna ^(1,3,4)  € 16
Ravioli* with valley eel, amoi sauce and lagoon salicornia ^(1,3,4)


Risotto ai gò (ghiozzi) con cardo gobbo    min per 2 pax € 17
dell'orto della giudecca in confitte ^(4,7,9,12)
Risotto ai gò (ghiozzi) with hunchback thistle
from the giudecca garden in confitte ^(4,7,9,12)


Gnocchi* alle castagne con ristretto di maialino al Raboso del Piave, € 15
granella di ciccioli e miele di barena ^(1,3,8,12)
Chestnut gnocchi* with pork restricted to Raboso del Piave wine,
grains of cracklings and barena honey ^(1,3,8,12)



Pappardelle* al sugo di lepre e funghi finferli del Montello ^(1,3,9,12) € 15
Pappardelle* with hare sauce and Montello chanterelle mushrooms ^(1,3,9,12)


Crema di carote viola con spirale di formaggio di capra ⁽⁷⁾   € 15
Cream of purple carrots with goat cheese spiral ⁽⁷⁾



SECONDI | SECOND COURSES

Polipo* di scoglio grigliato con patate, prezzemolo, peperoncino e aglio nero ^(9,12)  € 23
Grilled seafood octopus* with potatoes, parsley, chilli and black garlic ^(9,12)

Zuppa di pesce alla veneziana con crostoni di pane ^(1,2,4,9,12,14)  € 25
Venetian fish soup with croutons ^(1,2,4,9,12,14)

Petto di faraona* in salsa peverada con polenta grigliata e bieta ripassata ^(4,12)   € 22
Guinea fowl breast* in peverada sauce with grilled polenta and sautéed chard ^(4,12)

Tagliata di manzo con porcini grigliati e patate al timo  € 25
Beef steak with grilled porcini mushrooms and thyme potatoes

Autunno, zucca e funghi di bosco con formaggio erborinato ⁽⁷⁾   € 20
Autumn, pumpkin and forest mushrooms with blue cheese ⁽⁷⁾

EX REG. CE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

Consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere negative ripercussioni sulla salute.

EX REG. CE 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

Warning: consuming raw or undercooked meat, poultry, sea food, shellfish and egg may increase your risk of food-borne illness.
