

MENÙ

ANTIPASTI APPETIZERS

Selezione di cicchetti veneziani

(calamari in saor di porri, gamberi in saor, baccalà mantecato) 19

Selection of Venetian cicchetti

(sweet and sour squid with leeks, sweet and sour prawns, creamed codfish)

Capesante gratinate con battuta di pistacchi 19

Gratinated scallops with chopped pistachios

Involtino di speck e gamberoni con crema di Pachino 19

Speck and shrimps rolls with pachino tomato cream

Polipo alla piastra su crema di fagioli cannellini con pesto di rucola 20

Grilled octopus on cannellini bean cream with rocket pesto

Crudo di Òstrega (scampi, gamberi, ostrica) 25

Òstrega raw seafood selection (scampi, prawns, oyster)

Fondo di carciofo con crema di morlacco e cuore di baccalà 19

Artichokes purée with Morlacco cheese cream and salt cod hearts

Culatta Rebello con verdure in agrodolce fatte in casa 19

Rebello culatta ham with homemade sweet and sour vegetables

Burrata con pomodoro datterino e pesto di basilico 17

Burrata with datterino tomatoes and basil pesto

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Bavette alla busara con scampi e panure alle erbe 25

Bavette with scampi in busara sauce and herb breadcrumbs

Gnocchi di patate con granseola e datterino 25

Potato gnocchi with spider crab and datterino tomatoes

Tagliolini al nero di seppia con funghi porcini e seppioline 23

Squid ink tagliolini with porcini mushrooms and baby squid

Tagliatelle al ragù di ossobuco e pecorino 23

Tagliatelle with veal shank ragu and pecorino cheese

Parmigiana di melanzane a modo nostro 18

Eggplant parmigiana, our style

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Frittura di pesce (calamari, gamberoni, sarde, verdure) 25

Mixed fried seafood (squid, king prawns, sardines, vegetables)

Baccalà alla vicentina 27

Vicenza-style stockfish

Tagliata di tonno con crema di carote, zenzero e semi di lino tostati 25

Seared tuna with carrot and ginger purée, toasted flax seeds

Filetto di rombo al forno con patate, olive taggiasche e pomodorini 35

Oven-baked turbot fillet with potatoes, olives and cherry tomatoes

Fegato alla veneziana con polenta morbida 23

Venetian-style liver with soft polenta

Tagliata di manzo con patate al forno 30

Sliced grilled beef with roasted potatoes

Tomino con verdure di stagione grigliate 18

Tomino cheese with seasonal grilled vegetables

DOLCI DESSERTS

Semifreddo al passion fruit con crumble di nocciole 8

Passion fruit semifreddo with hazelnut crumble

Panna cotta mirtilli e lime 8

Panna cotta with blueberries and lime

Tiramisù 8

Tiramisù

Mousse al cioccolato con salsa di lamponi 8

Chocolate mousse with raspberry sauce

Scansiona il QR CODE per avere il menù nel tuo smartphone

Scan the QR code to view the menu on your smartphone

