

ANTIPASTI · HORS D'OEUVRE

TARTARE DI SALMONE E PESCE SPADA*
AL LIMONE E BASILICO
Tartare de saumon et espadon au citron et basilic
Salmon and Swordfish Tartare
with Lemon and Basil
€ 21,00

SFORMATINO AL CASTELMAGNO
CON CREMA DI CARCIOFI
Mousse de Castelagnone et sauce aux artichauts
'Castelmagno' Cheese Mousse
with Artichoke Sauce
€ 18,00

FILETTO DI SOGLIOLA IN SAOR
'MARGO POLO' CON POLENTINA MORBIDA
Filet de sole 'Marco Polo' aux poireaux et oignons, polenta moelleuse
Sole Fillet with Leeks, Onions and Soft Polenta
€ 22,00

TERRINA MORBIDA DI 'FOIE GRAS'
CON PAN BRIOCHE
Foie gras en terrine et pain brioche
Foie Gras Terrine with Brioche Bread
€ 22,00

CAPESANTE GRATINATE*
AL TARTUFO NERO
CON CREMA DI TOPINAMBUR
Coquilles Saint-Jacques gratinées à la truffe noire et sauce de topinambur
Pilgrim Scallops with Black Truffle
and Topinambur Sauce
€ 22,00

POLPO SCOTTATO CON PATATE*
E VERDURE STAGIONALI
Poulpe échaudé, pommes de terre et légumes de saison
Seared Octopus with Potatoes
and Seasonal Vegetables
€ 18,50

*Tabelia nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

PRIMI PIATTI · ENTRÉES

'PASTA E FAGIOLI' ALLA VENETA
Potage aux pâtes et haricots à la vénétienne
Traditional Bean and Pasta Soup
€ 18,00

PICCOLA BOUILLABAISSA*
'GRAND CANAL'
Petite bouillabaisse 'Grand Canal'
Small Bouillabaisse 'Grand Canal'
€ 21,00

GNOCCHI DI ZUCCA
CON FONDUTA DI ASIAGO DI MALGA
Gnocchi au potiron et fondue de Fromage Asiago
Home-Made Pumpkin Gnocchi,
with Asiago Cheese
€ 21,00

'BIGOLI IN SALSA' ALLA VENEZIANA
'Bigoli' Spaghetti, sauce délicate aux anchois
Wheat Spaghetti in a Light Anchovy Sauce
€ 20,50

RAVIOLI ALL'ASTICE*
CON BURRATA E BROCCOLETTI
Ravioles de homard, burrata et pousses de navet
Home-Made Ravioli with Lobster Filling,
Burrata Cheese and Broccoli
€ 24,50

SPAGHETTINI ALLE VONGOLE
E PREZZEMOLO
Spaghetti aux palourdes et persil
Spaghetti with Clams and Parsley
€ 24,50

RISOTTO SBIRRAGLIA
Risotto au poulet et légumes
Vegetable and Chicken Risotto
(20 min.) € 20,50

RISOTTO DI PESCE ALLA VENEZIANA*
Risotto de poisson à la vénétienne
Venetian Fish Risotto
(20 min.) € 25,00

*Tabelia nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

VINI · WINES

I vini delle Venezie
che noi raccomandiamo

*Le vins de la Vénétie
que nous conseillons*

We recommend these wines
from the Veneto area

BIANCO
Villa Minelli

ROSSO
Villa Minelli

PESCE · FISH

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO
FARCITO CON LIMONI CANDITI
E PUREA DI SEDANO RAPA
Filet de bar au four farci aux citrons sucrés, purée de céleri-rave
Baked Fillet of Sea Bass with Candy Lemons,
Celeriac Purée
€ 34,00

FRITTO MISTO DI PESCE*
CON SALSA TARTARA
Friture de poissons de l'Adriatique, sauce tartare
Assorted Fried Fish from the Adriatic
with Tartare Sauce
€ 34,00

CODA DI ROSPO CON CARCIOFI E PATATE
ALL'AROMA DI MAGGIORANA
Baudroie au four avec artichauts et pommes de terre à la marjolaine
Monkfish with Artichokes, Potatoes
and Marjoram
€ 33,00

SALMONE IN CROSTA DI OLIVE
E SPUMA DI PATATE AFFUMICATE
Saumon en croûte d'olives et mousse de pommes de terre fumées
Salmon with Olive Crust,
Smoked Potato Mousse
€ 31,00

SCAMPI SGUSCIATI ALLA BÛSARA*
CON POLENTA
Langoustines poêlées, chapelure d'herbes fraîches, tomates, vin blanc et persil
Sautéed Scampi with Breadcrumbs,
Fresh Tomato, White Wine and Parsley
€ 35,50

GRIGLIATA DI PESCE DELL'ADRIATICO*
CON PICCOLA INSALATA
Grillade "assortie" de poissons de l'Adriatique accompagnée d'une petite salade
Mixed Grilled Adriatic Fish
with a Small Salad
€ 26,50 2 pers.

*Tabelia nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

CARNE · MEAT

FEGATO DI VITELLO
ALLA VENEZIANA CON POLENTA
Foie de veau à la vénétienne et polenta
Sautéed Slivers of Calf's Liver
with Onions and Polenta
€ 31,00

MORBIDO DI SPALLA DI VITELLO
CON CARCIOFINI
Épaule de veau aux artichauts
Shoulder of Veal with Baby Artichokes
€ 31,00

PETTO D'ANATRA
ALLA SALSA DI SENAPE E MIELE
CON RADICCHIO DI TREVISO
Magret de canard glacé à la moutarde et miel, salade de Trévis
Roast Duck Breast Glazed with Mustard,
Honey and Red Chicory
€ 30,00

SELLA DI AGNELLO AL FORNO
Selle d'agneau bouquetière
Rack of Lamb with Fresh Garden Vegetables
€ 62,00 2 pers.

GRIGLIATA DI CARNE SULL'ARDESIA
Viandes grillées sur l'ardoise
Grilled Meats Served on a Hot Slate
€ 33,00

GUANCETTA DI MANZO BRASATA
AL CABERNET-SAUVIGNON
CON PATATA FONDENTE AL LATTE
Joue de veau braisée au vin Cabernet-Sauvignon, pomme de terre fondue au lait
Cabernet-Sauvignon Wine Braised Beef Cheek
with Milky Potato
€ 31,00

FILETTO DI MANZO AI CAPPERI
DI PANTELLERIA E PEPE NERO
Filet de boeuf aux câpres de Pantelleria et poivre noir
Fillet of Beef with Pantelleria
Capers and Black Pepper
€ 35,00

*Tabelia nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

FORMAGGI · CHEESES

FORMAGGI SCELTI
Selection de Fromages
A Selection of Cheeses
€ 14,00

DESSERT

SAVARIN AL RHUM E MANDARINO
Savarin au rhum et à la mandarine
Rhum and Tangerine Savarin
€ 15,00

PICCOLA BIGNOLATA
ALLE NOCCIOLE E ROSMARINO
IN CIOCCOLATO TIEPIDO
Petite bignolata aux noix et romarin, sauce au chocolat tiède
Mini Bignolata with Nuts and Rosemary,
Lukewarm Chocolate Sauce
€ 15,00

MOUSSE DI CASTAGNE
CON MERINGHE
Mousse aux châtaignes et meringues
Chestnut Mousse with Meringues
€ 15,00

FRUTTA · FRUIT

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Fruits Frais
Fresh Fruit
€ 13,00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
Salade de Fruits
Fresh Fruit Salad
€ 14,00

COPERTO *Cover* Cover Charge
€ 7,00