

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
€ 26,00

INSALATA D'ASPARAGI VERDI
ALLA SENAPE DOLCE CON BURRATA
Salade d'asperges vertes à la moutarde douce et "burrata"
Green Asparagus Salad with Sweet Moustard
and "Burrata" Cheese
€ 26,00

SFORMATINO DI CIPOLLE PRIMAVERILI
CON SALSA DI PISELLI
Mousse d'oignons printanières à la sauce de petits pois
Mousse of Spring Onions with Pea Sauce
€ 22,50

TERRINA MORBIDA DI 'FOIE GRAS'*
CON INSALATINA DI STAGIONE
Terrine de foie gras avec salade de saison
Foie Gras Terrine with Seasonal Salad
€ 26,00

CAPELANTE GRATINATE*
IN CROSTA D'ASTICE
Coquilles Saint-Jacques gratinées en croûte d'homard
Pilgrim Scallops au Gratin
with a Lobster Crust
€ 26,00

INSALATA D'ASPARAGI BIANCHI
CON SALMONE MARINATO
AL LIMONE VERDE
Salade d'asperges blanches et saumon mariné au citron vert
White Asparagus Salad
with Green Lemon-Marinated Salmon
€ 26,00

* Talvolta nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione, secondo la normativa vigente.

PRIMI PIATTI • ENTRÉES

'PASTA E FAGIOLI' ALLA VENETA
Potage aux pâtes et haricots à la vénitienne
Traditional Bean and Pasta Soup
€ 22,50

PICCOLA BOUILLABASSE*
'GRAND CANAL'
Petite bouillabaisse "Grand Canal"
Small Bouillabaisse "Grand Canal"
€ 26,00

'BIGOLI IN SALSA' ALLA VENEZIANA
'Bigoli' Spaghetti, sauce délicate aux anchois
Wholewheat Spaghetti in a Light Anchovy Sauce
€ 26,00

SPAGHETTINI ALLE VONGOLE
E PREZZEMOLO
Spaghetti aux palourdes et persil
Spaghetti with Clams and Parsil
€ 26,00

RAVIOLI FATTI IN CASA
AL RIPIENO DI SCAMPI
CON PISELLI NOVELLI
Ravioli Maison, farces aux langoustines et petit pois
Home-Made Ravioli with Scampi
and Fresh Peas
€ 26,20

RISOTTO DI PESCE ALLA VENEZIANA*
Risotto de poisson à la vénitienne
Venetian Fish Risotto
(20 min.) € 28,00

RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE
Risotto aux légumes de saison
Risotto with Fresh Garden Vegetables
(20 min.) € 26,20

* Talvolta nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione, secondo la normativa vigente.

VINI • WINES

I vini delle Venezie
che noi raccomandiamo

Le vins de la Vénitie que nous conseillons

We recommend these wines
from the Veneto area

BIANCO
Villa Minelli

ROSSO
Villa Minelli

PESCE • FISH

FILETTO DI ROMBO AL FORNO
CON NASTRI DI ASPARAGI BIANCHI E
VERDI E SALSA AL CURRY LEGGERO
Filet de turbot au four, rubans d'asperges vertes et blanches et sauce légère au curry
Baked Fillet of Turbot with White and Green
Asparagus Ribbons on a Light Curry Sauce
€ 38,00

FRITTO MISTO DI PESCE*
CON SALSA TARTARA
Friture de poissons de l'Adriatique, sauce tartare
Assorted Fried Fish from the Adriatic
with Tartare Sauce
€ 38,00

CODA DI ROSPO
IN BRODETTO DI PEPERONI DOLCI
E GAMBERI ROSSI
Baudroie au four avec ragoût de poivrons doux et d'écrevisses rouges
Monkfish with Sweet Peppers and Red Prawns
€ 38,00

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
€ 40,00

GRIGLIATA DI PESCE DELL'ADRIATICO*
CON PICCOLA INSALATA
Grillade "assortie" de poissons de l'Adriatique, petite salade
Mixed Grilled Adriatic Fish
with a Small Salad
€ 86,00 2 pers.

SALMONE BIOLOGICO CON CARCIOFI
E SALSA ALLO SCALOGNO
Saumon bio aux artichauts et sauce à l'échalote
Bio Salmon with Artichokes and Shallot Sauce
€ 36,00

* Talvolta nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione, secondo la normativa vigente.

CARNE • MEAT

FEGATO DI VITELLO
ALLA VENEZIANA CON POLENTA
Foie de veau à la vénitienne et polenta
Sautéed Slivers of Calf's Liver
with Onions and Polenta
€ 36,00

MORBIDO DI VITELLO AL FORNO
CON ASPARAGI NOVELLI
Épaule de veau au four et asperges
Baked Shoulder of Veal with Asparagus
€ 36,00

ANATRA AL FORNO GLASSATA
CON CARCIOFINI
ALL'AROMA DI MAGGIORANA
Canard glacé aux petits artichauts au parfum de marjolaine
Oven Glazed Duck with Baby Artichokes
Flavoured with Marjoram
€ 35,00

SELLA DI AGNELLO AL FORNO
Selle d'agneau bouquetière
Rack of Lamb with Fresh Garden Vegetables
€ 72,00 2 pers.

GRIGLIATA DI CARNE SULL'ARDESIA
Viandes grillées sur l'ardoise
Grilled Meats Served on a Hot Slate
€ 39,00

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
€ 39,00

* Talvolta nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione, secondo la normativa vigente.

FORMAGGI • CHEESES

FORMAGGI SCELTI
Sélection de Fromages
A Selection of Cheeses
€ 17,00

DESSERT

SAVARIN AL RHUM BIANCO
CON MANGO
Savarin au rhum blanc avec mangues
White Rum Savarin with Mango
€ 18,00

SEMIFREDDO AL SAMBUCCO
CON RISTRETTO DI MORE
Parfait aux fleurs de sureau, sauce aux mûres
Sambuco Syrup Parfait with Blackberry Sauce
€ 18,00

TARTELLETTA AI FRUTTI DI BOSCO
CON SORBETTO AL CIOCCOLATO
ED ARANCIA
Petite tarte aux fruits de bois avec sorbet au chocolat et orange
Wild Berry Tart with Chocolate
and Orange Sorbet
€ 18,00

FRUTTA • FRUIT

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Fruits Frais
Fresh Fruit
€ 16,00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
Salade de Fruits
Fresh Fruit Salad
€ 16,50

COPERTO *Couvert* Cover Charge
€ 7,00