

ANTIPASTI • *HORS D'OEUVRE*

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

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

CAPELANTE 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
€ 19,00

* Talvolta 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 vénitienne
Traditional Bean and Pasta Soup
€ 18,00

RAVIOLI ALL'ASIAGO D.O.P.
CON CREMA DI CARCIOFI
E CARDI DI SANT'ERASMO
*Ravioli au fromage Asiago,
Sauce aux artichauts et cardons*
Ravioli with Artichoke Sauce and Cardoons
€ 22,00

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

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

* Talvolta 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 Vénitie
que nous conseillons*

We recommend these wines
from the Veneto area

BIANCO
Villa Minelli

ROSSO
Villa Minelli

PESCE • *FISH*

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO
AL PROFUMO DI CEDRO
FARCITO CON LIMONI CANDITI
E PUREA DI SEDANO RAPA
*Filet de bar au four à l'arôme de cédrat
farci aux citrons sucrés, purée de céleri-rave*
Citron-scented 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

SCAMPI SGUSCIATI ALLA BÜSARA*
CON POLENTA
*Langoustines poêlées, chapelure d'herbes fraîches,
tomates, vin blanc et persil*
Sautéed Scampi with Breadcrumbs,
Fresh Tomato, White Wine and Parsley
€ 36,20

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
€ 76,50 2 pers.

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

CARNE • *MEAT*

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 Trévise*
Roast Duck Breast Glazed with Mustard,
Honey and Red Chicory
€ 30,00

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

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

FORMAGGI • *CHEESES*

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

DESSERT

TORTA AL CIOCCOLATO "GRAND CANAL"
Gâteau au chocolat "Grand Canal"
Chocolate Cake "Grand Canal"
€ 15,00

AMARETTO ALLO ZABAIONE
Macaron avec sabayon
Macaroon with Sabayon
€ 15,00

TORTA TATIN
Tarte Tatin
Tatin Cake
€ 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 *Couvert* Cover Charge
€ 7,00