

ANTIPASTI • *HORS D'OEUVRE*

TARTARE DI SALMONE E PESCE SPADA\*  
AL LIMONE E CORIANDOLO  
*Tartare de saumon et espadon  
au citron et coriandre*  
Salmon and Swordfish Tartare  
with Lemon and Coriander  
€ 25,00

VITELLO TONNATO  
CON INSALATINA CROCCANTE  
*Veau Froid à la sauce au thon  
et petite salade croquante*  
Cold Veal with Tuna Sauce  
and Small Crunchy Salad  
€ 22,00

POLIPO SCOTTATO CON ESSENZA DI  
SEDANO E CETRIOLO  
*Poulpe sauté avec céleri et concombre*  
Seared Octopus with Celery and Cucumber  
€ 25,00

GAZPACHO  
€ 18,00

CAPELANTE IN CROSTA  
DI LIMONE VERDE E ZENZERO  
*Coquilles Saint-Jacques en croûte  
de citron vert et gingembre*  
Pilgrim Scallops with a Green Lemon  
and Ginger Crust  
€ 26,00

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

PRIMI PIATTI • *ENTRÉES*

‘BIGOLI IN SALSA’ ALLA VENEZIANA  
*‘Bigoli’ Spaghetti, sauce délicate aux anchois*  
Wholewheat Spaghetti in a Light Anchovy Sauce  
€ 25,00

RISOTTO CON SCAMPI POMODORINI  
ED ORIGANO FRESCO  
*Risotto de lagoustines avec tomates et origan*  
Scampi Risotto with Tomatoes and Oregano  
(20 min.) € 28,00

RAVIOLI FATTI IN CASA  
ALLA “CAPRESE”  
*Ravioli Maison, farce aux tomates et mozzarella*  
Home-Made Ravioli  
with Tomato and Mozzarella Cheese Filling  
€ 25,00

‘PASTA E FAGIOLI’ ALLA VENETA  
*Potage aux pâtes et haricots à la vénitienne*  
Traditional Bean and Pasta Soup  
€ 22,00

CANNELLONI AGLI SPINACI  
E MOZZARELLA DI BUFALA  
*Cannelloni Maison farcis aux épinards  
et mozzarella*  
Home Made Cannelloni  
with Spinach and Mozzarella Cheese Filling  
€ 25,00

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

PESCE • *FISH*

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

BIANCO DI BRANZINO “IN CAPONATA”  
CON BATTUTO DI OLIVE  
*Filet de loup au four, “Caponata”  
au basilic et pesto d'olives vertes et noires*  
Baked Fillet of Sea Bass with Basil “Caponata”  
Black and Green olive paté  
€ 37,00

ASTICE SCOTTATO CON SPINACETTI  
NEL SUO RISTRETTO\*  
*Homard sauté avec épinards*  
Seared Lobster with Spinach  
€ 45,00

GRIGLIATA DI PESCE DELL’ADRIATICO\*  
CON PICCOLA INSALATA  
*Grillade assortie de poissons de l'Adriatique  
accompagnée d'une petite salade*  
Mixed Grilled Fish from the Adriatic  
with a Small Salad  
€ 110,00 2 pers.

FILETTO DI SALMONE\*  
CON SAUTE DI FINFERLI  
E SALSA AL RAFANO  
*Filet de saumon avec sauté de chanterelles  
et sauce au raifort*  
Fillet of Salmon with Pan-fried Chanterelle  
Mushrooms, Horseradish Sauce  
€ 34,00

\* Talvolta 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 vénitienne et polenta*  
Sautéed Slivers of Calf's Liver  
with Onions and Polenta  
€ 35,00

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  
€ 38,00

MORBIDO DI VITELLO  
ALLA SENAPE ZUCCHINI E CIPOLLOTTI  
*Épaule de veau aux courgettes, oignons  
avec sauce moutarde*  
Shoulder of Veal Courgettes, Onions with  
Mustard Sauce  
€ 33,00

SELLA DI AGNELLO  
GRATINATA ALLE ERBE  
*Selle d'agneau bouquetière*  
Rack of Lamb with Fresh Garden Vegetables  
€ 68,00 (2 pers.)

PETTO D’ANATRA  
CON FUNGHI E CREMA DI  
MELANZANE AFFUMICATE  
*Magret de canard avec champignons et  
sauce aux aubergines fumées*  
Duck Breast with Mushrooms and  
Smoked Eggplant Sauce  
€ 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  
€ 15,00

FRUTTA • *FRUIT*

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
*Fruits Frais*  
Fresh Fruit  
€ 14,00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA  
*Salade de Fruits*  
Fresh Fruit Salad  
€ 15,00

DESSERT

TORTA AL CIOCCOLATO “GRAND CANAL”  
*Gâteau au chocolat “Grand Canal”*  
Chocolate Cake “Grand Canal”  
€ 16,00

AMARETTO ALLO ZABAIONE  
*Macaron avec sabayon*  
Macaroon with Sabayon  
€ 16,00

TORTA TATIN  
CON GELATO ALLA VANIGLIA  
*Tarte Tatin*  
Tatin Cake  
€ 16,00

TARTELLETTA “PAVLOVA”  
AL LIME E ANANAS  
*“Pavlova” petit tarte aux citron verte et ananas*  
“Pavlova” Tarte with Lime and Pineapple  
€ 16,00

COPERTO *Couvert* Cover Charge  
€ 7,00