

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
SU PUREA DI BROCCOLI SELVATICI
Mousse de Castelmagno
et Sauce aux brocolis sauvages
'Castelmagno' Cheese Mousse
with Wild Broccoli 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

CAPESANTE GRATINATE*
AL TARTUFO NERO E NOCCIOLE
CON CREMA DI RADICI INVERNALI
Coquilles Saint-Jacques gratinées à la truffe noire
et noisettes sauce de racines d'hiver
Pilgrim Scallops with Black Truffle
and Hazelnuts Winter Root Sauce
€ 22,00

CUORE DI CARCIOFO ALLA MAGGIORANA*
CON INSALATINA D'ASTICE
E GAMBERI ROSSI
Cœur d'artichaut à la Marjolaine
salade de homard et crevettes rouges
Artichoke Heart with Marjoram
Lobster Salad and Red Prawns
€ 23,00

* 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

PICCOLA BOUILLABAISSE*
DI ARAGOSTA "GRAND CANAL"
Petite bouillabaisse de langouste "Grand Canal"
Small Spiny-Lobster Bouillabaisse "Grand Canal"
€ 23,00

RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA
E OLIVE CON RISTRETTO DI POLIPETTI
Ravioli à la ricotta de bufonne et
olives nage aux petits poulpes
Ravioli with Buffalo's Ricotta and
Olives Baby Octopus Reduced Broth
€ 22,00

'BIGOLI IN SALSA' ALLA VENEZIANA
'Bigoli' Spaghetti, Sauce délicate aux anchois
Wholewheat Spaghetti in a Light Anchovy Sauce
€ 21,00

RISOTTO AGLI SCAMPI E TOPINAMBUR*
Risotto aux langoustines et topinambur
Risotto with Scampi and Topinambur
(20 min.) € 26,00

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

VINI • WINES

I vini delle Venezia
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

PROSECCO
Villa Minelli

PESCE • *FISH*

FILETTO DI BRANZINO ARROSTITO
AL CEDRO SU CREMOSO
DI SEDANO RAPA
Filet de bar rôti au cédrat purée de céleri-rave
Roasted Fillet of Sea Bass
with Citron and 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

POLIPO SCOTTATO CON CIME DI RAPA
E PUNTARELLE
Poulpe sauté avec pousses de navet
et cœurs de chicorée
Seared Octopus with Turnip Tops
and Chicory Hearts
€ 33,00

ASTICE BRETONE ALLA BÛSARA*
CON PUREA DI ZUCCA
ALL'AROMA DI CARDAMOMO
Homard breton chapelure d'herbes fraîches
tomates vin blanc et persil
avec purée de potiron au cardamome
Breton Lobster with Breadcrumbs
Fresh Tomato White Wine Parsley
and Cardamom Pumpkin Sauce
€ 43,00

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
€ 95,00 2 pers.

* 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
€ 31,00

ANATRA GLASSATA AL FORNO
CON RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO
Canard glacé au four
salade tardive de Trévise
Roast Glazed Duck with
Late Red Chicory
€ 32,00

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

SELLA DI AGNELLO
GRATINATA ALLE ERBE
Selle d'agneau gratinée aux herbes
Saddle of Lamb au Gratin with Herbes
€ 68,00 2 pers.

GUANCETTA DI MANZO BRASATA
AL VALPOLICELLA
SU PATATA FONDENTE
Joue de boeuf braisée au vin Valpolicella
sur pomme de terre fondue
Valpolicella Wine Braised Beef Cheek
on a Melting Potato
€ 32,00

* 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"
"Grand Canal" Chocolate Cake
€ 15,00

AMARETTO ALLO ZABAIONE
Sabayon et amaretti
Amaretto Sabayon
€ 15,00

TORTA TATIN
CON GELATO ALLA VANIGLIA
Tarte Tatin et glace à la vanille
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream
€ 15,00

MERINGATA AL LIMONE
CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO
Meringue au citron et coulis de fruits de bois
Lemon Meringue with Wild Berry Sauce
€ 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