

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

BRESAOLA SELEZIONE PANDINI
CON INSALATINA IN CARPIONE
Viande sèche de grison, salade de vinaigrette
Dry-salted Beef with Vinegar Salad
€ 22,00

VITELLO TONNATO
CON BOUQUET VERDE
*Veau froid à la sauce au thon
et légumes*
**Cold Veal with Tuna Sauce
and Vegetables**
€ 22,00

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

FILETTO DI SOGLIOLA IN SAOR
GRAND CANAL
Filet de sole "Grand Canal" aux oignons
Sole Fillet with Onions
€ 26,00

CULATELLO E MELONE
Jambon 'Culatello' et melon
'Culatello' Ham with Melon
€ 23,00

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

PRIMI PIATTI • *ENTRÉES*

GNOCCHI DI PATATE
IN BUSARA DI TONNO*
*Gnocchis de pommes de terre avec thon,
tomates, vin blanc et persil*
**Potato Dumplings with Tuna Fish
Fresh Tomato, White Wine and Parsley**
€ 28,00

RISOTTO AGLI SCAMPI
LIMONE VERDE E CAPPERI
Lagoustines risotto avec citron vert et Câpres
Prawns Risotto with Green Lemon and Capers
€ 28,00

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

RAVIOLI FATTI IN CASA
ALLA "CAPRESE"
Ravioli Maison, farce aux tomates et mozzarella
**Home-Made Ravioli
with a Tomato and Mozzarella Cheese Filling**
€ 24,00

CREMA TIEPIDA DI ZUCCHINI
AL BASILICO CON MORBIDO DI BACCALÀ
Soupe tiède de courgettes avec basilic et morue
**Lukewarm Zucchini Soup
with Basil and Salt Cod**
€ 25,00

CANNELLONI CACIO E PEPE
CON RISTRETTO DI SPINACETTI
*Cannelloni fromage et poivre
avec sauce d'épinards*
**Home Made Cannelloni
with Cheese and Pepper with Spinach Sauce**
€ 24,00

* 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**

VINI BIANCHI • *VINS BLANCS*
WHITE WINES

BIANCO
Villa Minelli

VINI ROSSI • *VINS ROUGES*
RED WINES

ROSSO
Villa Minelli

PESCE • *FISH*

BIANCO DI BRANZINO IN CAPONATA
Filet de bar avec 'Caponata'
Fillet of Seabass with 'Caponata'
€ 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**
€ 36,00

SEPIE IN "NERO" ALLA VENEZIANA
Seiches 'au noir' avec polenta
Cuttlefish Venetian Style with Polenta
€ 36,00

ASTICE BRETONE
CON BBQ DI PEPERONE DOLCE
E CUORI DI BUE
Homard breton avec poivrons BBQ et tomates
**Breton Lobster with Sweet Pepper BBQ
and Tomates**
€ 45,00

GAZPACHO PANE E ORIGANO
CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI
*Gazpacho avec pain et origan,
crus crevettes rouges*
**Gazpacho with Bread and Oregano,
Raw Red Shrimps**
€ 40,00

* 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**
€ 36,00

PETTO D'ANATRA ALL'INGLESE
CON VARIAZIONE DI RAPE
Canard à l'anglaise avec variante de navet
English Style Duck with Variation of Turnips
€ 38,00

LOMBO DI AGNELLO ALLE ERBE
E PATATE AL CUMINO
*Longe d'agneau aux herbes,
pommes au cumin*
**Loin of Lamb with Herbes,
Potatoes with Cumin**
€ 38,00

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
CON ZUCCHINI E CIPPOLLOTTI
*Veau avec moutarde, courgettes
et petites oignons*
**Veal with Mustard,
Zucchini and Small Onions**
€ 36,00

* 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
€ 16,00

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

TIRAMISÙ GHIACCIATO
Tiramisù glacée
Iced Tiramisù
€ 15,00

PANNA COTTA AL RABARBARO
E INSALATA DI FRAGOLE
*Crème cuite au rhubarbe
avec salade de fraises*
**Rhubarb Cream Pudding
with Strawberries Salad**
€ 15,00

FRUTTA • *FRUIT*

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Fruits frais
Fresh Fruit
€ 15,00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
Salade de fruits
Fresh Fruit Salad
€ 16,00

COPERTO *Couvert* **Cover Charge**
€ 7,00