

ANTIPASTI • *HORS D'OEUVRE*

CRUDO DI GAMBERI ROSSI
CAVOLO NERO E BERGAMOTTO
Raw red shrimp leaf cabbage and bergamot
Crevettes Rouge Crues
Chou Noir et Bergamote
€ 30,00

‘BRESAOLE’ CON LEGGERA EMULSIONE
ALLO SCALOGNO
Dry salted beef with shallot sauce
Viande Sèche de Grison avec Sauce à l'Échalote
€ 25,00

CAPELANTE GRATINATE
AL TARTUFO NERO
SU CREMA DI RADICI DI PREZZEMOLO
*Pilgrim scallops with black truffle
and parsley cream*
Coquilles Saint-Jacques Gratnées
à la Truffe Noire et Crème de Persil
€ 27,00

IL NOSTRO SALMONE AFFUMICATO
ALL'ARMAGNAC CON FOCACCIA TIEPIDA
*Smoked salmon in Armagnac
with lukewarm 'focaccia'*
Saumon Fumé à l'Armagnac
avec 'Focaccia' Tiède
€ 25,00

SCAMPONI SCOTTATI PUREA DI
CAVOLFIORRE ED ANACARDI
Seared scampi puree of cauliflower and cashews
Langoustines Poêlées Purée
de Chou-Fleur et Noix de Cajou
€ 32,00

SFORMATINO AL CASTELMAGNO
E CREMOSO DI CARCIOFI ALLA
MAGGIORANA
*Castelmagno cheese mousse
and creamy marjoram artichokes*
Mousse de Castelmagno
et Crémeux d'Artichaut à la Marjolaine
€ 22,00

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

PRIMI PIATTI • *ENTRÉES*

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA
Traditional Bean and Pasta Soup
Potage aux Pâtes et Haricots à la Vénitienne
€ 20,00

LINGUINE AI RICCI DI MARE CON
BROCCOLI SELVATICI
Sea urchin linguine with wild broccoli
Linguine aux Oursins et Brocoli Sauvage
€ 28,00

RAVIOLI DI VITELLO FATTI
IN CASA CON FONDUTA
DI PARMIGIANO 30 MESI
Home made Ravioli of veal with Parmesan fondue
Ravioli Maison de Veau avec Fondue au Parmesan
€ 26,00

BIGOLI IN SALSA ALLA VENEZIANA
Wholewheat Spaghetti in a light anchovy sauce
‘Bigoli’ Spaghetti, Sauce Délicate aux Anchois
€ 25,00

RISOTTO AGLI SCAMPI E TOPINAMBUR
Risotto with scampi and Jerusalem artichoke
Risotto aux Langoustines et Topinambur
€ 28,00 *min. 2 persone*

GNOCCHI DI PATATE ASTICE
E CIME DI RAPA
*Home made potato gnocchi
lobster and turnip greens*
Gnocchi de Pommes de Terre
Homard et Feuilles de Navet
€ 30,00

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

VINI • WINES

I vini delle Venezie
che noi raccomandiamo

*We recommend these wines
from the Veneto area*

Le vins de la Vénitie
que nous conseillons

BIANCO
Villa Minelli

ROSSO
Villa Minelli

PROSECCO
Villa Minelli

PESCE • *FISH*

FRITTO DI PESCE GRAND CANAL
CON SALSA TARTARA
*Assorted fried fish from
the Adriatic with tartare sauce*
Friture de Poison
de l'Adriatique sauce tartare
€ 36,00

BIANCO DI BRANZINO ARROSTITO
AL CEDRO CON PUREA
DI SEDANO RAPA
*Sea bass fillet roasted
with cedar and celeriac puree*
Filet de Bar Rôti au Cèdre
avec Purée de Céleri-Rave
€ 38,00

ASTICE BRETONE SCOTTATO
CON CREMA DI ZUCCA
LEggerMENTE AFFUMICATA
*Breton lobster seared
with lightly smoked pumpkin cream*
Homard Breton Poêlé à la Crème
de Potiron Légèrement Fumée
€ 55,00

POLPO ALLA PIASTRA CON RADICCHIO
DI TREVISO MARINATO
Grilled octopus with marinated Treviso radicchio
Poulpe Grillé avec Radicchio de Tréviso Mariné
€ 36,00

GRIGLIATA DI PESCE DELL'ADRIATICO
CON PICCOLA INSALATA
*Mixed grilled Adriatic fish
with a small salad*
Grillade "Assortie" de Poissons de l'Adriatique
Accompagnée d'une Petite Salade
€ 120,00 *per 2 persone*

SEPIE IN NERO ALLA VENEZIANA
CON POLENTA
Cuttlefish in black Venetian style with polenta
Seiches in Noire à la Vénitienne avec Polenta
€ 36,00

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

CARNE • *MEAT*

FILETTO DI MANZO AI CAPPERI
DI PANTELLERIA E PEPE NERO
*Fillet of beef with Pantelleria
capers and black pepper*
Filet de Boeuf aux Câpres
de Pantelleria et Poivre Noir
€ 38,00

CARRÈ DI AGNELLO GRATINATO
ALLE ERBE CON ROSTI DI PATATE
ED INDIVIA BRASATA
*Rack of lamb au gratin with herbs
potato rosti and braised endive*
Carré d'Agneau Gratiné aux Herbes
avec Rosti de Pommes de Terre
et Endives Braisées
€ 72,00 *per 2 persone*

FEGATO DI VITELLO
ALLA VENEZIANA CON POLENTA
*Sautéed sliver of Calf's liver
with onions and polenta*
Foie de Veau à la Vénitienne et Polenta
€ 36,00

MORBIDO DI VITELLO
CON CARCIOFINI E FOIS GRAS
Veal with artichokes and fois gras
Veau aux Artichauts et Foie Gras
€ 38,00

GUANCIA DI MANZO BRASATA
AL VALPOLICELLA
CON PATATA FONDENTE
*Valpolicella wine braised beef cheek
with milky potato*
Joue de Veau Braisée au Vin Valpolicella
Pomme de Terre Fondue au Lait
€ 34,00

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

FORMAGGI • *CHEESES*

FORMAGGI SCELTI
A Selection of Cheeses
Sélection de Fromages
€ 15,00

DESSERT

MILLEFOGLIE MERINGATA ALLE CASTAGNE
Millefeuille meringue with chestnuts
Millefeuille Meringué aux Marrons
€ 15,00

PICCOLA BIGNOLATA ALLE NOCCIOLE E
ROSMARINO IN CIOCCOLATO TIEPIDO
*Mini bignolata with nuts and rosemary
lukewarm chocolate sauce*
Petite Bignolata aux Noisettes et Romarin
Sauce au Chocolat Tiède
€ 15,00

SAVARIN AL RHUM
CON CREMA AGLI AGRUMI
Rum savarin with citrus cream
Savarin au Rhum à la Crème d'Agrumes
€ 15,00

SELEZIONE DI DOLCI AL CARRELLO
Selection of sweets
Sélection de Gâteaux
€ 15,00

FRUTTA • *FRUIT*

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

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

COPERTO *Cover Charge* Couvert
€ 7,00