

## ANTIPASTI

Fiori di zucca e verdure di Sant'Erasmus in pastella € 14,00

Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmus island

Spuma di patate del Piave con polpettine in umido, funghi o "secoe" € 18,00

Potato mousse with tiny meatballs and tomato sauce, mushrooms or "secoe"

Vitello tonnato tuorlo d'uovo padovano marinato, capperi € 20,00

Veal with tuna sauce, marinated egg yolk and caper sauce

Burrata del Salento pomodorini, trito di olive nere veronesi e basilico € 18,00

Burrata cheese from Salento with tomatoes, black olives and basil

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi al coltello melone del litorale veneziano € 16,00

24 months aged Parma ham with melon

Petto d'anatra affumicato, valeriana, uova, patate e fagiolini al vapore € 16,00

Smoked duck breast, valerian, egg, steamed potatoes and green beans, sliced red turnip

Tartare di manzo italiano € 28,00

Beef tartare

## PRIMI PIATTI

Passata di piselli estiva di Longare con crostini di pane € 14,00  
Summer peas velouté with crostini

Strangolapreti con trito di verdure degl'orti di Sant'Erasmo, burro delle malghe € 18,00  
Strangolapreti with vegetables from Sant'Erasmo island, alpine butter and sage

Tagliolini all'uovo di nostra produzione con pioppini e finferli dei sette Comuni € 20,00  
Hand made fresh pasta with honey mushrooms and chanterelle mushrooms from Asiago

Lasagne al ragù bianco e tartufo nero € 22,00  
White ragout lasagna with black truffle

Risotto con le "secoe", antica ricetta veneta Minimo per 2 persone € 20,00 p.p.  
"Risotto co e secoe", ancient Venetian recipe

Risotto ai funghi porcini Min. 2 persone € 18,00 p.p.  
Risotto with porcini mushrooms

Spaghetti alla carbonara leggera con pecorino di fossa emiliano € 18,00  
Light spaghetti carbonara style with pecorino cheese from Emilia-Romagna

Nidi di zucchini della padane, rucola e pomodorini di Treporti e pesto di pistacchi € 16,00  
Zucchini spaghetti with rocket, tomatoes and pistachio pesto

## SECONDI PIATTI

Involtino di faraona veneta ripieno con porcini e tartufo nero, patate al burro € 26,00

Guinea fowl stuffed with porcini mushrooms and black truffle and slow cooked potatoes

Scaloppine di vitello al Marsala Florio spinaci burro di malghe e aglio o all'agro € 28,00

Veal scaloppine with Marsala Florio sauce spinach butter and garlic or natural

Filetto di sorana all'Amarone della Valpolicella tortino di patate e porcini € 32,00

Beef italian fillet in Amarone della Valpolicella wine sauce potatoes pie and porcini mushrooms

Classico fegato di vitello alla veneziana € 26,00

Liver Venetian style

Costine d'agnello alla milanese battuta di pomodoro cuore di bue del Cavallino € 28,00

Lamb ribs Milanese style with tomato concassé

Morbido di vitello al blu di bufala lombarda, peperonata di Nonna Maria € 26,00

Tender veal shoulder with buffalo blue cheese, Grandma Maria's peperonata

Hamburger vegano di ceci con patate fritte € 20,00

Chickpea vegan burger with fries

Chateaubriand con i suoi contorni Minimo per 2 persone € 34,00 p.p.

Chateaubriand with vegetables

Selezione di formaggi italiani con mieli e confetture  
Italian cheese selection with honey and jams

€ 23,00

## DOLCI € 10,00

Tiramisù classico  
Classic tiramisù

Millefoglie con crema pasticcera e fragole  
Millefeuille with custard and strawberries

Mousse al cioccolato in gabbia  
Chocolate mousse

Panna cotta con zuppetta di frutti di bosco  
Panna cotta with berries

Ananas al naturale € 7,00  
Sliced pineapple

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine

## MENU' DEGUSTAZIONE

Fiori di zucca e verdure di Sant'Erasmo in pastella

Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmo island

Spuma di patate del Piave con polpettine in umido, funghi o "secoe"

Potato mousse with tiny meatballs and tomato sauce, mushrooms or "secoe"

Risotto con le "secoe", antica ricetta veneta

Risotto con le secoe, antica ricetta veneta

Involtino di faraona veneta ripieno con porcini e tartufo nero, patate al burro

Guinea fowl stuffed with porcini mushrooms and black truffle and slow cooked potatoes

Tiramisù classico

Tiramisù classico

Minimo per 2 persone, € 65,00 p.p.

Coperto e servizio inclusi, bevande escluse

Service and cover charge are included