



ANTIPASTI

Fiori di zucca e verdure di Sant'Erasmo in pastella

Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmo island

€ 16,00

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

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

€ 19,00

Vitello tonnato

tuorlo d'uovo padovano marinato, emulsione di capperi

Veal with tuna sauce, marinated egg yolk and caper sauce

€ 22,00

Burrata del Salento

pomodorini, trito di olive nere veronesi e basilico

Burrata cheese from Salento with tomatoes, black olives and basil

€ 20,00

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

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



ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi al coltello
melone del litorale veneziano

24 months aged Parma ham with melon

€ 18,00

Petto d'anatra affumicato, valeriana, uova,
patate e fagiolini al vapore, carpaccio di rapa rossa ligure
Smoked duck breast, valerian, egg, steamed potatoes and green beans, sliced red turnip

€ 18,00

Tartare di manzo italiano

Beef tartare

€ 32,00

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

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



PRIMI PIATTI

Passata di piselli estiva di Longare con crostini di pane

Summer peas velouté with crostini

€ 15,00

Strangolapreti con trito di verdure degl'orti di Sant'Erasmus,
burro delle malghe e salvia

Strangolapreti with vegetables from Sant'Erasmus island
alpine butter and sage

€ 18,00

Tagliolini all'uovo di nostra produzione
con pioppini, finferli e porcini

Hand made fresh pasta

with honey mushrooms, chanterelle mushrooms and porcini mushrooms

€ 22,00

Lasagne al ragù bianco e tartufo nero

White ragout lasagna with black truffle

€ 28,00

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

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



PRIMI PIATTI

Risotto con le "secoe", antica ricetta veneta

"Risotto co e secoe", ancient Venetian recipe

Minimo per 2 persone, € 22,00 p.p.

Risotto ai funghi porcini

Risotto with porcini mushrooms

Minimo per 2 persone, € 24,00 p.p.

Spaghetti alla carbonara leggera con pecorino di fossa emiliano

Light spaghetti carbonara style with pecorino cheese from Emilia-Romagna

€ 20,00

Nidi di zucchine della pianura Padana,
rucola e pomodorini di Treporti e pesto di pistacchi

Zucchini spaghetti with rocket, tomatoes and pistachio pesto

€ 16,00

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

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



SECONDI PIATTI

Involtino di faraona veneta ripieno con porcini e tartufo nero
patate al burro di malga cotte a bassa temperatura

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

€ 40,00

Scaloppine di vitello al Marsala Florio
spinaci burro di malghe e aglio o all'agro

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

€ 32,00

Filetto di sorana dei migliori allevamenti italiani
all'Amarone della Valpolicella

tortino di patate e porcini dell'altopiano

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

€ 37,00

Classico fegato di vitello alla veneziana

Liver Venetian style

€ 29,00

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%
Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine



SECONDI PIATTI

Costine d'agnello alla milanese
battuta di pomodoro cuore di bue del Cavallino
Lamb ribs Milanese style
with tomato concassé
€ 30,00

Morbido di vitello al blu di bufala lombarda
peperonata di Nonna Maria
Tender veal shoulder with buffalo blue cheese
Grandma Maria's peperonata
€ 28,00

Hamburger vegano di ceci con patate fritte
Chickpea vegan burger with fries
€ 20,00

Chateaubriand con i suoi contorni
Chateaubriand with vegetables
Minimo per 2 persone, € 40,00 p.p.

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

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



Selezione di formaggi italiani con mieli e confetture

Italian cheese selection with honey and jams

€ 23,00

DOLCI

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

€ 11,00

Ananas al naturale

Sliced pineapple

€ 7,00

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'Erasmus in pastella
Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmus island

Spuma di patate del Piave con polpettine in umido
Potato mousse with tiny meatballs and tomato sauce

Risotto con le "secoe", antica ricetta veneta
"Risotto co e secoe", ancient Venetian recipe

Involtino di faraona veneta ripieno con porcini e tartufo nero
patate al burro di malga cotte a bassa temperatura
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
Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine