



ANTIPASTI

*Fritto di fiori di zucca
e verdure dell'orto di Sant'Erasmus
Fried zucchini blossoms
and vegetables from Sant'Erasmus island
€ 20,00*

*Spuma di patate del Piave
con polpettine in umido o "botoi" o "secoe"
Potatoes mousse
with tiny meatballs in tomato sauce or "botoi" or "secoe"
€ 21,00*

*Insalatina con petto d'oca affumicato e "castraure" crude
Smoked goose breast with raw artichokes
€ 24,00*

*Flan con bruscandoli e carletti su fonduta di Taleggio
Wild sprouts flan on Taleggio cheese fondue
€ 22,00*

*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
con pera marinata in birra artigianale
24 months aged Parma ham
with pear in beer sauce
€ 19,00*

*Asparagi bianchi di Bassano con uovo in camicia impanato
Bassano's white asparagus with breaded poached egg
€ 23,00*

*"S-ciosi" lumache di terra gratinate
Gratinated snails
€ 24,00*

*Girello di vitello con salsa tonnata e fiori di capperi
Veal tonn e and capers
€ 25,00*

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



PRIMI PIATTI

Crema di asparagi verdi con granella di mandorle
Green asparagus cream with chopped almonds

€ 20,00

Gnocchi di patate, spinaci e rapa rossa
con pomodorini freschi e basilico
Potato, spinach and beetroot gnocchi
with fresh cherry tomatoes and basil

€ 18,00

Spaghetti alla carbonara classica
con pecorino di fossa e spuma d'uovo
Classic carbonara spaghetti
with pit pecorino and egg foam

€ 21,00

Pappardelle casereccio con ragù di lepre
Homemade pappardelle with hare ragout

€ 23,00

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 della Serenissima
Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe
Minimo per 2 persone € 24,00

Risotto con erbe di campo Minimo
Risotto with wild herbs
per 2 persone € 24,00

Cannelloni con ricotta di malga e spinacine
Cannelloni with malga ricotta and spinach
€ 22,00

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



SECONDI PIATTI

Fegato di vitello alla veneziana
Veal liver in Venetian style
€ 30,00

Scaloppine di vitello al Marsala
con spinaci al naturale o all'agro
Veal escalopes in Marsala
with natural or sour spinach
€ 34,00

Costata alla fiorentina con i suoi contorni
Florentine steak with its side dishes for 2 people
per 2 persone € 100,00

Petto d'anatra con salsa di prugne e purea di carote
Duck breast with plum sauce and carrot puree
€ 32,00

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



SECONDI PIATTI

*Bocconcini di filetto di maiale in salsa di erborinato veneto
con peperonata della Nonna Maria*

*Chunks of pork tenderloin in Venetian blue cheese sauce
with grandma Maria's peperonata*

€ 33,00

*Filetto di sorana all'Amarone della Valpolicella
con patate novelle al rosmarino*

*Sorana beef fillet with Amarone della Valpolicella
with new potatoes and rosemary*

€ 42,00

*Carré d'agnello in crosta di erbe aromatiche
con fagiolini al vapore*

*Rack of lamb in aromatic herbs crust
with steamed green beans*

€ 35,00

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello
e schiacciata di patate*

*Soft veal with tarragon sauce
and mashed potato*

€ 30,00

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

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



MENU' DEGUSTAZIONE

Fritto di fiori di zucca e verdure dell'orto di Sant'Erasmus
Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmus

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

Crema di asparagi verdi con granella di mandorle
Green asparagus cream with chopped almonds

Risotto con erbe di campo
Risotto with wild herbs

Morbido di vitello in salsa al dragoncello e schiacciata di patate
Soft veal with tarragon sauce and mashed potatoes

Crespelle con crema pasticcera e fragole
Crepes with custard and strawberries

Minimo per 2 persone € 80,00 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*