



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
con polpette in umido o funghi o "secoe"
Potato mousse with meatballs in tomato sauce
or mushrooms or "secoe"*
€ 21,00

*Carpaccio appena scottato
con funghi porcini ed emulsione di frutti rossi
Lightly seared carpaccio
with porcini mushrooms and red fruit emulsion*
€ 35,00

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



ANTIPASTI

*Trentalune prosciutto crudo di San Daniele Dop
con pere alla birra*

*Trentalune raw ham of San Daniele Dop
with pears in beer*

€ 20,00

*Speck d'anatra affumicato
su insalatina di finocchi e pere con agretto all'arancia*

*Smoked duck speck
on fennel and pear salad with orange agretto*

€ 25,00

"S-ciosi" lumache di terra gratinate

Gratinated snails

€ 24,00

Flan di zucca

con radicchio marinato e fonduta al Taleggio

Pumpkin flan

with marinated radicchio and Taleggio cheese fondue

€ 25,00

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

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



PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli con radicchio tardivo
Pasta and beans with late radicchio
€ 20,00

Tagliolini con pioppini, finferli e porcini
Tagliolini with pioppini, chanterelles
and porcini mushrooms
€ 25,00

Spaghetti alla carbonara
con pecorino di fossa e spuma d'uovo
Spaghetti carbonara
with pecorino di fossa and egg foam
€ 25,00

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 dello chef
Chef's risotto
Minimo per 2 persone € 24,00

Agnolotti con ripieno di asiago
in salsa di tartufo nero estivo
Agnolotti stuffed with Asiago
in summer black truffle sauce
€ 28,00

Spaghetti alla chitarra
con pomodoro, basilico e scamorza affumicata
Fresh spaghetti
with tomato, basil and smoked scamorza cheese
€ 20,00

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

Costata alla fiorentina con i suoi contorni
Florentine steak with side dishes for 2 people
per 2 persone € 120,00

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

*Filetto di sorana
salsa al tartufo nero e funghi porcini con tortino di patate
Sorana beef fillet
black truffle sauce and porcini mushrooms with potato pie
€ 48,00*

*Carré d'agnello brasato
con tortino di spinaci al burro e parmigiano
Braised rack of lamb
with spinach pie with butter and parmesan
€ 35,00*

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello
e puré di patate
Soft veal with tarragon sauce
and mashed potatoes
€ 32,00*

*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 con polpettine in umido
Potato mousse with meatballs in tomato sauce

Crema di fagioli borlotti
Borlotti bean cream

Risotto con le "secoe" antica ricetta della Serenissima
Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe

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

Gelato al frutto della passione con croccante di mandorle
Passion fruit ice cream with crunchy almonds

Minimo per 2 persone € 85,00 p.p.
Coperto incluso, bevande e servizio esclusi
Cover charge included, drinks and service excluded

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