

ANTIPASTI - APPETIZER

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DELL'ORTO DI SANT'ERASMO.....€ 20,00

Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmus Island

SPUMA DI PATATE CON POLPETTINE IN UMIDO O FUNGHI DI BOSCO O "SECOE".....€ 20,00

Potato mousse with tiny meatballs in tomato sauce or wild mushrooms or "secoe"

TRENTALUNE PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DOP E MELONE€ 22,00

Trentalune San Daniele raw ham with melon

"S-CIOSI" LUMACHE DI TERRA GRATINATE.....€ 24,00

Gratinated snails

VITELLO TONNATO CON FIOR DI CAPPERO E TUORLO MARINATO€ 22,00

Veal in tuna sauce with caper flowers and egg yolk marinated

TRECCINE DI BUFALA CON INSALATINA CROCCANTE E POMODORINI€ 22,00

Buffalo mozzarella cheese with crispy salad and cherry tomatoes

INSALATA GENTILE CON SPECK D'ANATRA, POMODORINI GIALLI E ROSSI, PESCA BIANCA

CONDIMENTO LEGGERO AI LAMPONI€ 20,00

Special salad with duck speck, yellow and red tomatoes, white peach and light raspberries sauce

Coperto € 5,00 p.p. – Servizio 10%

PRIMI PIATTI – SOUP AND PASTA

RAVIOLI CASARECCI RIPIENI DI BURRATA CON SALSA DI DATTERINI ROSSI E GIALLI.....€ 24,00

Traditional ravioli filled with burrata cheese and yellow&red datterini sauce

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON PECORINO DI FOSSA E SPUMA DI TUORLO.....€ 24,00

Carbonara spaghetti with pit pecorino and egg yolk foam

PARMIGIANA DI MELANZANE CON STRACCIATELLA DI BUFALA€ 22,00

Aubergine “parmigiana” style with buffalo stracciatella cheese

CANNELLONI FATTI IN CASA DI RICOTTA E SPINACI GRATINATI CON ASIAGO DOP.....€ 24,00

Home-made cannelloni with ricotta cheese and spinach with Asiago cheese au gratin

RISOTTO CON LE “SECOE” ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA (min. 2 persone).....€ 26,00

Risotto with “secoe” ancient Venetian recipe (min. 2 persons)

RISOTTO DELLO CHEF SECONDO LA STAGIONE (min. 2 persone).....€ 26,00

Seasonal risotto from the Chef (min. 2 persons)

Coperto € 5,00 p.p. – Servizio 10%

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA GREZZA DI MAIS MARANO€ 30,00

Veal liver “Venetian” style with corn polenta

MORBIDO DI VITELLO CON SALSA AL DRAGONCELLO E PUREÉ DI PATATE€ 28,00

Soft veal with tarragon sauce and mashed potatoes

FILETTO DI SORANA, SALSA AL TARTUFO NERO ESTIVO CON TORTINO DI PATATE€ 42,00

Sorana beef fillet, black summer truffle sauce with potato pie

PETTO D’ANATRA CON SALSA DI PRUGNE E PUREA DI CAROTE€ 32,00

Duck breast with plum sauce and carrot puree

CARRÉ D’AGNELLO BRASATO CON TORTINO DI SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO.....€ 34,00

Braised rack of lamb and spinach pie with butter and parmesan

Coperto € 5,00 p.p. – Servizio 10%

DOLCI - DESSERT

SORBETTO AL LIMONE CON CONO DI CIALDA E PERLE DI LIQUORE ALLA PAPAYA€ 10,00

Lemon sorbet with waffle cone and papaya liqueur pearls

TIRAMISÙ CLASSICO.....€ 14,00

Classic tiramisù

PANNA COTTA CON SPUMA DI FRAGOLE.....€ 14,00

Panna cotta with strawberry mousse

1000 FOGLIE CON PASTICCERA E FRUTTI ROSSI.....€ 16,00

Puff pastry with custard and red berries

SEMISFERA AI DUE CIOCCOLATI SU CIALDA.....€ 16,00

Hemisphere with two chocolates on wafel

Coperto € 5,00 p.p. – Servizio 10%

MENU' DEGUSTAZIONE – TASTING MENU'

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DELL'ORTO DI SANT'ERASMO

Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmo island

SPUMA DI PATATE CON I FUNGHI DI BOSCO

Potatoes mousse with wild mushrooms

INSALATA GENTILE CON SPECK D'ANATRA, POMODORINI GIALLI E ROSSI, PESCA BIANCA CONDIMENTO LEGGERO AI LAMPONI

Special salad with duck speck, yellow and red tomatoes, white peach
and light raspberries sauce

RISOTTO CON LE "SECOE" ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA

Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe

MORBIDO DI VITELLO CON SALSA AL DRAGONCELLO E PUREÉ DI PATATE

Soft veal with tarragon sauce and mashed potatoes

SORBETTO AL LIMONE CON CONO DI CIALDA E PERLE DI LIQUORE ALLA PAPAYA

Lemon sorbet with waffle cone and papaya liqueur pearls

Minimo per 2 persone € 85,00 p.p.

Coperto incluso servizio incluso, bevande non incluse

Service and cover charge included, drinks not included