



ANTIPASTI

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

Fried zucchini blossoms
and vegetables from Sant'Erasmus island
€ 20,00

**SPUMA DI PATATE
CON POLPETTINE IN UMIDO O FUNGHI DI BOSCO O "SECOE"**

Potato mousse with meatballs in tomato sauce
or wild mushrooms or "secoe"
€ 20,00

**TRENTALUNE PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DOP
FICHI E SCAGLIE DI GRANA**

Trentalune raw ham Dop from San Daniele
with figs and Grana cheese flakes
€ 26,00

"S-CIOSI" LUMACHE DI TERRA GRATINATE

Gratinated snails
€ 24,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine
Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



ANTIPASTI

FLAN DI ZUCCA E RICOTTA CON PORCINI SPADELLATI E FONDUTA DI PARMIGIANO

Pumpkin flan with porcini mushrooms sautéed
and Parmesan cheese fondue

€ 24,00

CREMA DI PORRI E PATATE CON PINOLI TOSTATI

Leek and potato soup with toasted pine nuts

€ 20,00

INSALATA GENTILE CON PETTO D'OCA, PERE, NOCI E ACETO BALSAMICO

Special salad with goose breast,
pears, walnuts and balsamic vinegar sauce

€ 24,00

Coperto / Cover Charge € 5.00 p.p. – Servizio / Service 10%

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

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



PRIMI PIATTI

TORTELLI CASARECCI CON SPECK DI SAURIS, ASIAGO E PIOPPINI

Home made tortelli fresh pasta filled with speck from Sauris,
Asiago cheese and pioppini mushrooms

€ 24,00

PAPPARDELLE CON RAGU' DI LEPRE

Pappardelle fresh pasta with hare ragout

€ 26,00

PASTA E FAGIOLI CON RADICCHIO DI TREVISO

Pasta and beans with red chicory from Treviso

€ 22,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

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

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



PRIMI PIATTI

CANNELLONI FATTI IN CASA CON RICOTTA E FINFERLI GRATINATI AL MONTASIO

Home made cannelloni with ricotta cheese and finferli mushrooms
with Montasio cheese au gratin
€ 24,00

RISOTTO CON LE "SECOE" ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA

Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe
Min. per 2 persone
€ 26,00

RISOTTO DELLO CHEF SECONDO LA STAGIONE

Seasonal risotto from the Chef
Min. per 2 persone
€ 26,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

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

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

Veal liver in Venetian style with corn mush

€ 30,00

GUANCIA DI MAIALINO AL FORNO CON PURE' DI PATATE

Roasted cheek pork with mashed potatoes

€ 28,00

PETTO D'ANATRA CON SALSA ALLO SCALOGNO

E GRATIN DI BROCCOLI E PINOLI

Duck breast with shallot sauce, broccoli au gratin and pine nuts

€ 32,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

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

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



SECONDI PIATTI

CARRÉ D'AGNELLO BRASATO
CON TORTINO DI SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO

Braised rack of lamb
with spinach pie, butter and parmesan
€ 34,00

OSSOBUCCO IN UMIDO CON PATATE AL FORNO

Stewed ossobuco with roasted potatoes
€ 38,00

FILETTO DI SORANA CON
SALSA AL VALPOLICELLA E FUNGHI PORCINI

Sorana beef fillet with Valpolicella wine sauce and porcini mushrooms
€ 42,00

☀ VERDURE

Seasonal vegetables
€ 12,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine
*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO

Classic tiramisù

€ 14,00

PANNA COTTA CON SPUMA DI FRAGOLE

Panna cotta with strawberry mousse

€ 14,00

1000 FOGLIE CON PASTICCERA E FRUTTI ROSSI

Puff pastry with custard and red berries

€ 16,00

SEMISFERA AI DUE CIOCCOLATI

Double chocolate semisphere

€ 16,00

GELATO ALLA VANIGLIA AFFOGATO AL CAFFE' CON CROCCANTE AL CIOCCOLATO

Vanilla ice cream with espresso coffee and crispy chocolate

€ 12,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

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

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



TASTING MENU

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DELL'ORTO DI SANT'ERASMO
Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmus

SPUMA DI PATATE CON I FUNGHI DI BOSCO
Potato mousse with wild mushrooms

INSALATA GENTILE CON PETTO D'OCA, PERE, NOCI
E RISTRETTO AL BASAMICO
Special salad with goose breast, pears, walnuts
and balsamic vinegar sauce

RISOTTO CON LE "SECOE" ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA
Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe

GUANCIA DI MAIALINO AL FORNO CON PURE' DI PATATE
Roasted pork cheek and mashed potatoes

TIRAMISU
Classic home made tiramisù

€ 85,00 P.P.

MINIMO PER 2 PERSONE

(Min. x 2 persons)

Servizio e coperto incluso, bevande escluse
Cover charge and service included, drinks not included

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

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*