



## **ANTIPASTI**

### **SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE**

Our traditional potato mousse

20

### **FRITTO DI VERDURE**

### **DELL'ORTO DI SANT'ERASMO**

Fried vegetables from Sant'Erasmus island

22

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI**

### **TAGLIATO A COLTELLO E FICHI**

Hand sliced Parma ham with figs

22

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

### “SCIOSI”, LUMACHE DI TERRA GRATINATE

Gratinated snails

26

### BATTUTA DI BIANCA PIEMONTESE CON TUORLO MARINATO

Beef tartare with pickled egg yolk

28

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

### LASAGNETTA CON RADICCHIO DI TREVISO E MONTASIO

Red chicory lasagna with Montasio cheese

24

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON TUORLO IN SPUMA

Spaghetti carbonara with egg yolk mousse

26

### PAPPARDELLE AL MASORINO

Pappardelle pasta with wild duck ragout

26

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**

### PASTA E FAGIOLI CON RADICCHIO DI TREVISO

“Pasta e fagioli” soup with red chicory from Treviso

26

### RISOTTO CON LE “SECOE”

### SECONDO L’ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA

Risotto with “secoe” ancient Venetian recipe

Min. per 2 persone

28

### RISOTTO DELLO CHEF LUCIANO

Chef Luciano’s risotto

Min. per 2 persone

28

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

### ☀ SELEZIONE DI VERDURE DI STAGIONE

Selection of seasonal vegetables

16

### PETTO D'ANATRA AL VALPOLICELLA CON CIPOLLINE BORETTANE

Duck breast with Valpolicella sauce  
and Borettane onions

34

### BOCCONCINI DI MAIALE AL GORGONZOLA CON TORTINO DI SPINACI

Pork bites with baby spinach pie and Gorgonzola cheese

34

### FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA DI MAIS MARANO

Venetian-style veal liver with polenta from Marano

34

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 DI AGNELLO CON FLAN DI CIME DI RAPA

Rack of lamb with turnip tops pie

36

### OSSOBUCO IN UMIDO CON PURÉ DI PATATE

Stewed ossobuco with mashed potatoes

42

### FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE E PORCINI

#### CON SPUMA DI PATATE

Beef fillet with Amarone sauce,  
porcini mushrooms and potato mousse

48

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

### **MILLEFOGLIE CON CREMA REGGINA E FRUTTI DI BOSCO**

Millefoglie with "Reggina" cream and mixed berries

14

### **MOUSSE AL CIOCCOLATO CON ARANCIA CANDITA**

Chocolate mousse with candied orange

16

### **FAGOTTINO DI MELE E CANNELLA**

Apple pie with cinnamon scent

14

### **CRESPILLE ALLA FIAMMA**

Crepes flambé (min. per 2 persone)

20

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 DELL'ORTO DI SANT'ERASMO

Fried zucchini blossoms

### SPUMA DI PATATE CON LE POLPETTINE IN UMIDO

Our traditional potato mousse with baby meatballs and tomato sauce

### BATTUTA DI BIANCA PIEMONTESE

Beef tartare

### RISOTTO DELLO CHEF LUCIANO

Chef Luciano's risotto

### BOCCONCINI DI MAIALE AL GORGONZOLA CON TORTINO DI SPINACI

Pork bites with baby spinach pie and Gorgonzola cheese

### MOUSSE AL CIOCCOLATO CON ARANCIA CANDITA

Chocolate mousse with candied orange

**88**

MINIMO PER 2 PERSONE (Min. x 2 persons)

Servizio e coperto incluso, bevande escluse

Cover charge and service included, drinks not included

### ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

**32**

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*





## TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE

### POLENTA DI MAIS CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Corn polenta with Parmesan cheese fondue

40

### SPUMA DI PATATE CON OVETTO DI QUAGLIA

Potato mousse with quail egg

46

\*\*\*

### TAGLIOLINI ALL'UOVO

Egg tagliolini

48

### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (min. 2 pax)

Risotto with porcini mushrooms (min. 2 pax)

58

\*\*\*

### SUPREMA DI FARAONA CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Guinea fowl with Parmesan cheese fondue

68

\*\*\*

### ZABAIONE IN SPUMA

Eggnog foam

36

### SEMISFERA AL CIOCCOLATO

Double chocolate mousse

36

### PORZIONE EXTRA DI TARTUFO BIANCO

EXTRA PORTION : € 14 PER GRAM