



Tutti i piatti nel menu sono Senza Glutine
Per altre allergie, scelte o intolleranze si prega di comunicarlo tempestivamente al personale di sala, che segnalerà le eventuali restrizioni alla cucina.



I MENU DEGUSTAZIONE

Per motivi organizzativi e per garantire la migliore esperienza, la scelta del menu degustazione **deve essere la stessa per tutto il tavolo.**

For organisational reasons and to ensure the best dining experience, the tasting menu **must be the same for the whole table.**

LA “VEGETALE”

PLANT BASED



“Mozzarellina” di anacardi alla “Caprese” con olio al basilico e gelatina di pomodori con crostini di farinata di ceci

(Allergeni: 6, 8, 10, 11, 12)

Cashew nuts "Mozzarella" with fresh basil pesto on tomato water gelatin & chickpea porridge bread

Gazpacho bicolore con cetrioli barattieri, perline croccanti di tofu e alga nori

(Allergeni: 6, 10, 11, 12)

Two-tone Gazpacho with “barattieri” cucumbers, crispy tofu pearls and nori seaweed

Pizzoccheri di ceci con ragu di funghi Cardoncelli, tofu affumicato e polvere di porcini

(Allergeni: 6, 10, 11, 12)

Chickpea pizzoccheri with Cardoncelli mushroom ragu, smoked tofu and porcini powder

“Parmigiana” di melanzana con pesto di basilico veg, stracchino di anacardi e passata di pomodori

(Allergeni: 6, 8, 12)

Aubergine in “Parmigiana” style with fresh basil pesto, cashew “stracchino” cheese and tomato puree

SNICKER

Bonbon di cioccolato fondente ripieni di arachidi e caramello salato 8 €

(ALLERGENI: 5, 6, 8, 10, 11)

Peanut cookie and salted caramel covered with dark chocolate

45 € a persona

LA “CLASSICA”

SEAFOOD CLASSIC

La nostra ceviche di capesante e pesce spada con mango, avocado, cipolla di Tropea, peperoncini freschi, lime e coriandolo

(Allergeni: 4, 14)

Ceviche of scallops and swordfish with mango, avocado, red onion form Tropea, fresh chillies, lime juice

.....

Bis di “Saor”:

Sarde e cipolla bianca - Gamberone e cipolla rossa con pinoli e uva passa

(Allergeni: 2, 4, 6, 8, 10, 11, 12)

Venetian “Carpione-style” Duo: Sardines with white onion - King prawn with red onion, pine nuts and raisins

Baccalà mantecato con cracker di semi misti

(Allergeni: 4, 11)

Beaten creamy cod served with mixed seeds homemade crisp

Capasanta al burro e brandy con crumble al rosmarino su purè di piselli

(Allergeni: 6, 7*, 10, 11, 12, 14)

Scallop in butter & brandy with rosemary crumble on pea purée

.....

Gnocchi di patate e alga spirulina con “bevarasse” (vongole) e salicornia

(Allergeni: 3, 6, 7*, 10, 11, 14)

Potato and spirulina gnocchi with clams and samphire

Risotto dello chef con riso Carnaroli “la Fagiana” e prodotti secondo stagione

(Allergeni: chiedere allo staff)

Chef's risotto with Carnaroli rice “La Fagiana”and seasonal produces

.....

Tonno Tataki con broccoli scottati e agro di lamponi

(Allergeni: 4, 6, 12)

Taki-style tuna with blanched broccoli and raspberry vinaigrette

.....

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA

con gel al lime

FRESH FRUIT SORBET with lime gelée

TIRAMISU' della tradizione

(Allergeni: 3, 6, 7*, 8, 10)

TIRAMISÙ traditional dessert

85 € a persona

LA “VENEXIANA”

VENETIAN SPECIALITIES

Bis di “Saor”:

Sarde e cipolla bianca - Gamberone e cipolla rossa con pinoli e uva passa

(Allergeni: 2, 4, 6, 8, 10, 11, 12)

Venetian “Carpione-style” Duo:

Sardines with white onion - King prawn with red onion, pine nuts and raisins

.....

Baccalà mantecato della tradizione con crackers di semi misti

(Allergeni: 4, 11)

Beaten creamy cod served with mixed seeds homemade crisps

Gnocchi di patate e alga spirulina con “bevarasse” (vongole) e salicornia

(Allergeni: 3, 6, 7*, 10, 11, 14)

Potato and spirulina gnocchi with clams and samphire

Fegato di vitello alla “Veneziana” con polenta e cipollotti caramellati al balsamico

(Allergeni: 7*, 12)

Veal liver “alla Veneziana” with polenta and balsamic-glazed spring onions

BISCOTTINI VENEZIANI ASSORTITI

(Allergeni: 3, 6, 7*, 8, 10, 12)

SELECTION OF VENETIAN BISCUITS

45 € a persona

