

PRIMI PIATTI

Zuppa di fagioli con Bitto e animelle di vitello 16,00 €

Soup of beans with "Bitto" cheese and sweetbreads

Tagliatelle alla liquirizia con carpaccio di gambero, zucca e melograno 18,00 €

Licorice tagliatelle with carpaccio of prawns, pumpkin and pomegranate

Risotto Carnaroli con radicchio di Verona, mandorlato e ricciola (min. 2 pers.) 18,00 € p.p.

Risotto "Carnaroli" with red chicory, almond nougat and amberjack fish (min. 2 people)

Gnocchi di patata con cavolino, scampi su crema di cavolfiore 18,00 €

Potato gnocchi with Brussels sprout, scampi and pureed cauliflower

Bigoli al torchio alla Veneziana con sarde croccanti 18,00 €

Bigoli (big spaghetti) Venetian style with crispy sardines

Ravioli con ragù d'anatra, crema di frutti di bosco e Schiera 18,00 €

Duck ravioli, with a puree of fruits of the forest and Schiera cheese

Vellutata di cipolle dolci e foie gras 22,00 €

pureed sweet onions and foie gras

SECONDI PIATTI

Guancetta di vitello all'Amarone con zoccolo di polenta dolce e salsa al cavolfiore 22,00 €

Veal cheek cooked with Amarone wine served with sweet polenta and cauliflower sauce

Ricciola marinata al caffè e cioccolato su crema di sedanorapa ed indivia belga 28,50 €

Fillet of greater amberjack marinated in coffee and chocolate garnished with chicory and a puree of celeriac

Filetto di tonno pinna gialla con aceto di ciliegia e crema di zucca 28,50 €

Fillet of yellowfin tuna with cherry vinegar and pureed pumpkin

Fritto dell'Adriatico in tempura con verdure 28,50 €

fish from the adriatic and vegetables deep fried in a tempura batter

Branzino su vellutata di spinacino e brunoise di pera al rosmarino 26,00 €

Fillet of sea bass with pureed spinach and sliver of rosemary flavoured pear

Filetto di manzo marinato allo zenzero e funghi 28,50 €

Fillet of Italian beef marinated in ginger and served with mushrooms

Petto d'anatra con salsa alla verza, cavolo e cappuccio rosso marinato 25,50 €

Duck breast with a cabbage sauce, cabbage and marinated red cabbage

DOLCI

Biscotto alle spezie con mousse alla cannella e rabarbaro	9,00 €
--	--------

Rhubarb and cinnamon mousse with a spiced bisquit

Cubo di zucca e ricotta di pecora su vellutata di crema inglese alle castagne	9,00 €
--	--------

Cube of pumpkins and sheep ricotta with chestnut crème anglaise

Tiramisù ➞	9,00 €
-------------------	--------

Mascarpone custard layered with whipped cream and rum and coffee soaked ladyfingers

Crepes flambé al Grand Marnier	12,50 €
---------------------------------------	---------

Plumcake di formaggio di capra con crema di caco e fave di cacao	9,00 €
---	--------

Goat cheese plumcake with cream of persimmon and cocoa beans

Selezione di formaggi ➞	18,00 €
--------------------------------	---------

Cheese selection with jam