

# Aperitivi

## Bollicine / Sparkling wines

Prosecco Brut D.O.C.G. € 6,00

Metodo Classico Buvoli Pinot Nero € 10,00

Franciacorta Brut D.O.C.G. € 10,00

Franciacorta Rosé D.O.C.G. € 10,00

Champagne Ayala Brut Majeur € 13,00

## Cocktails

“Bellini” Cocktail € 9,00

Manhattan € 9,00

Americano € 9,00

Martini Cocktails € 9,00/15,00

Champagne Cocktail € 15,00

## Vini Liquorosi / Fortified wines

Marsala Vergine € 7,00

White Port € 7,00

Vintage Port € 15,00

## Aperitivi Analcolici

Non alcoholic cocktails € 9,00

Tasse e Servizio 12%



# Antipasti

## Uova & Asparagi € 18,00

Uovo cotto a 62°, asparagi verdi e fonduta all'Asiago dolce.

## Carpaccio di lingua di manzo € 18,00

Carpaccio di lingua di manzo, insalatina di quinoa e verdure, maionese all'acciuga.

## Piovra € 18,00

Piovra morbida croccante, crema di provolone piccante, tapenade di olive nere

## Capesante € 22,00

Capesante, corallo affumicato, asparagi e cialda al burro salato.

## “Saor” de Scampi rivisitato € 26,00

Code di scampi, in agrodolce.

Rivisitazione di un grande classico della Cucina Veneziana.

## Moeche fritte € 26,00

Granchi soffici fritti su julienne di carciofi novelli al lime.

Specialità della cucina veneziana

## Gamberi rossi & Burrata € 26,00

Gamberi rossi di Mazara, pisellini novelli, Burrata e riduzione al ribes.

## “Cichetti” dello Chef € 34,00

Selezione dai nostri antipasti.

Quattro proposte dello Chef secondo stagione.

Tasse e Servizio 12%



# La Cucina Classica & Moderna Italiana

## Primi Piatti

### **Lasagnetta al ragout € 18,00**

Lasagnetta fatta in casa al ragout di vitello, salsa alla besciamella gratinata al Parmiggiano,  
Grande piatto classico della cucina italiana.

### **Linguine & Alici € 20,00**

Linguine con alici e sua colatura, salsa al crescione,  
stracciatella di bufala ed essenza al bergamotto.

### **Tagliatella & Vongole € 22,00**

Tagliatella di pasta fresca alle vongole veraci,  
spuma di piselli novelli e bottarga di muggine.

### **Risotto di pesce “CottoCrudo” € 28,00**

Risotto di pesce e crostacei “cotti-crudi”  
al profumo di finocchio e liquirizia.

### **Carbonara di Scampi € 28,00**

Spaghetti tipo “Carbonara” con \*Scampi e suo fumetto,  
croccantini di pancetta.

Tasse e Servizio 12%



# La Cucina Classica & Moderna Italiana

## Secondi Piatti

### Piccione € 26,00

Petto di piccione e suo ristretto, sauce bernaise,  
con purea di patate al rafano e rosmarino

### Branzino € 28,00

Branzino, sedano e rapa rossa, bruschetta,  
salsa al capperi di sicilia e spinacini al limone

### Ricciola € 28,00

Ricciola scottata, insalatina di germogli,  
maionese alla rucola, essenza agli agrumi

### Il mare Adriatico nel piatto € 34,00

Fantasia di crostacei e pescato del giorno,  
su crema morbida di patate.

### Scampi € 38,00

\*Code di Scampi in crosta di mandorle, salsa tartara con verdure croccanti

### Filetto € 38,00

Filetto di manzo marinato al latte e carbone vegetale,  
verdurine baby e salsa all'erba cipollina

### Verdure & Crudit 

Insalata mista di stagione € 8,00

Verdure bollite € 8,00

Tasse e Servizio 12%



# Menu Light



**Minestrone di verdure € 16,00**  

Minestrone di verdure fatto in casa  
con pesto alla genovese e olio extra vergine di oliva 100% tonda Iblea.  
Grande classico della cucina italiana.

**Parmigiana di melanzane € 16,00**  

Parmigiana di melanzane al forno con mozzarella,  
pomodoro confit, Parmiggiano e basilico.

**Oro, Aglio, Olio, Peperoncino € 16,00**   

Linguine con pomodorini canditi, aglio olio d'oliva e peperoncino.

**Pollo Fritto € 20,00**

Pollo fritto al latte e miele, con "Rostii" di patate rosse.

**Fantasia Vegetariana € 22,00**   

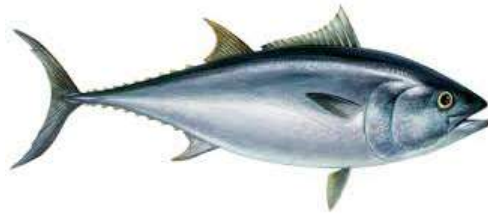
Fantasia vegetariana con Tisana fredda.

Tre proposte vegetariane dal nostro Chef Paolo Businaro.

Tasse e Servizio 12%



...solo Tonno Rosso



**Tonno "rosé" € 18,00**

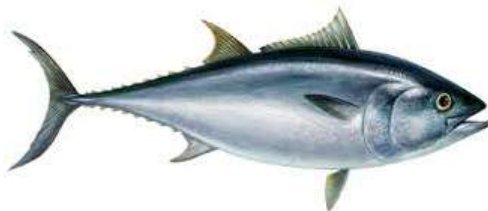
Trancetto di Tonno rose'  
con semi chia e salsa al pistacchio

**La Pantasca € 20,00**

Linguine con tonno rosso, datterini mandorle,  
capperi e origano

**Vitello & Tonno € 34,00**

Filetto di Vitello farcito al Tonno Rosso, salsa  
di acciughe, pomodori e melanzane confit



**Tasse e Servizio 12%**



**MENÙ DEGUSTAZIONE**  
**Cucina Classica & Moderna Veneziana Italiana**  
**4 portate - € 74,00 a persona - tasse e servizio 12%**

**ANTIPASTI**

Capesante, corallo affumicato, asparagi e cialda al burro salato.

- oppure -

Carpaccio di lingua di manzo, insalatina di quinoa e verdure,  
maionese all'acciuga.

**PRIMI PIATTI**

Spaghetti con le Seppie di Laguna in "Nero"  
Grande piatto classico della cucina veneziana.

- oppure -

Lasagnetta fatta in casa al ragout di vitello,  
salsa alla besciamella gratinata al Parmiggiano.  
Grande piatto classico della cucina italiana.

**SECONDI PIATTI**

Branzino, sedano e rapa rossa, bruschetta,  
salsa al capperi di sicilia e spinacini al limone.

- oppure -

Anara in salsa Pevarada con tortin (agrodolce) de Pomi, uva e cipola antica  
salsa rinascimentale, con accompagnamento dello Scappi.

**DOLCI**

Tiramisù "choux" secondo il Bistrot de Venise.

- oppure -

Crema Rosada (brulée) all'arancio con gelato al rosmarino.  
Cucina del Goldoni, XVIII sec.

**VINI**

Abbinamento Vino-Cibo € 28,00  
4 bicchieri (80 ml) di vini classici italiani

Abbinamento Vino-Cibo € 48,00  
4 bicchieri (80 ml) di vini "Top" italiani

**MENÙ DEGUSTAZIONE**  
**Cucina Storica & Moderna Veneziana**  
6 portate - € 110,00 a persona - tasse e servizio 12%

**ANTIPASTI**

“Saor” rivisitato. Code di \*Scampi, in agrodolce  
Rivisitazione di un grande classico della Cucina Veneziana.

- oppure -

Uovo cotto a 62°, asparagi verdi e fonduta all’Asiago dolce.

- oppure -

Moeche fritte. Granchi soffici fritti su julienne di carciofi  
novelli al lime. Specialità della cucina veneziana.

- oppure -

Gamberi rossi di Mazara, pisellini novelli, Burrata e riduzione al ribes.

**PRIMI PIATTI**

Raffioli de herbe... Vantazati, Ravioli farciti al formaggio dolce, ricotta fumé,  
erbe aromatiche e cialda zucchero grezzo.

-

Linguine con alici e sua colatura, salsa al crescione, stracciatella di bufala ed  
essenza al bergamotto

**SECONDI PIATTI**

Petto di piccione e suo ristretto, sauce bernaise,  
con purea di patate al rafano e rosmarino.

- oppure -

Ombrina in... Sapor d’Uva. Rielaborazione della pregiatissima Ombrina in  
crosta di mandorle, salsa di uva e crema d’aglio dolce speziata

**DOLCI**

Torta Bianca Reale, rivisitazione di Bartolomeo Scappi XVI sec.  
ricotta e canditi, petali e acqua di rose, gelato allo zenzero.

- oppure -

Crema Rosada (brulée) all’arancio con gelato al rosmarino.  
Cucina del Goldoni XVIII sec.

**VINI**

Abbinamento Vino-Cibo € 42,00  
6 bicchieri (80 ml) di vini classici italiani

Abbinamento Vino-Cibo € 72,00  
6 bicchieri (80 ml) di vini “Top” italiani



# La Cucina Storica & Classica Veneziana

Alle origini della gastronomia europea con la riscoperta di antichi sapori veneziani

## Primi Piatti

### “Bigoli in Salsa” € 18,00

*Cucina Povera veneziana di tradizione Ebraica XVIII sec.*

Nella versione originale più antica, trattasi di pasta integrale ruvida condita con cipolla caramellata e stufata, acciughe e pepe nero macinato grosso.

### Minestra de fondi de carcioffi € 20,00

*Giulio Cesare Tirelli XVII sec.*

Minestra con fondi di carciofo, formaggio di capra fresco, ritagli d'anatra fumé, uva bianca e pistacchi. Con il Tirelli Cuoco Dogale cambia la struttura delle pietanze... sempre meno spezie ed uso frequente di ortaggi e frutta.

### Spaghetti con le Seppie € 20,00

*Da oltre un secolo grande piatto classico della cucina veneziana.*

Spaghetti con le “Sepe in Tecia” in “Nero” alla veneziana.

### Risi e Bisi all'antica € 20,00

*Piatto della Tradizione XV sec.*

Sin dal 1400, il 25 Aprile, per la Festa di San Marco, il Doge aveva il privilegio di gustare i piselli di primavera provenienti dalle isole lagunari.

Riso all'onda, piselli, pancetta, finocchietto e pepe nero.

### Raffioli de herbe € 22,00

*Cuoco Anonimo Veneziano XIV sec.*

Trattasi di ravioli farciti al formaggio dolce, ricotta fumé ed erbe aromatiche con cialda allo zucchero grezzo.

Tasse e Servizio 12%



# La Cucina Storica & Classica Veneziana

Alle origini della gastronomia europea con la riscoperta di antichi sapori veneziani

## Secondi Piatti

### Petto d'Anatra € 28,00

*Bartolomeo Scappi XVI sec.*

Anara in salsa Pevarada con tortin (agrodolce) de Pomi, Uva e Cipola. Antica salsa rinascimentale, con accompagnamento dello Scappi.

### Bisato in Ara € 28,00

*Piatto di antica Tradizione Popolare XIV sec.*

Anguilla al forno con alloro, pepe e pan grattato.

In origine anguilla arrostita davanti alle bocche dei forni di Murano (are), acqua di mare, alloro in quantità, pepe di vario genere.

### Fegato alla veneziana € 28,00

*Grande piatto classico della cucina tradizionale veneziana.*

Abitualmente consumato dai residenti nella sua versione ottocentesca: fegato di vitello, cipolla stufata, olio d'oliva e burro, con polenta gialla morbida.

### Ombrina & Uva € 30,00

*Maestro Martino XV sec.*

Pesse... in Sapor de Uva e Agliata Gialla

Ricetta tratta da "Libro de Arte Coquinaria" di Maestro Martino, 1450

Trattasi di uno dei numerosi sapori descritti esaurientemente da Maestro Martino.

Tasse e Servizio 12%

