

MENÙ DEGUSTAZIONE

Cucina Storica & Moderna Veneziana

6 portate - € 110,00 a persona - tasse e servizio 12%

ANTIPASTI

**porzione ridotta da degustazione

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

- oppure -

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

- oppure -

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

- oppure -

Gamberi rossi di Mazara, formaggio fresco, passata di pomodoro datterino,
polvere di capperi e basilico.

PRIMI PIATTI

**porzione ridotta da degustazione

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

**porzione ridotta da degustazione

Petto di piccione e suo ristretto, sauce bernaïse,
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