

MENU

Dal libro di Deliberazioni del Maggior Consiglio (XVI sec.):

*“Chi ben beve ben dorme;
Chi ben dorme mal no pensa;
Chi mal no pensa mal no fa;
Chi mal no fa in Paradiso va;
Ora ben bevé paradiso averè.”*

Nell'augurarvi una piacevole parentesi culinaria vogliamo sottolineare la troppo spesso dimenticata semplicità dei colori.

We wish to enhance your culinary experience with us. In order to simplify your dining options, we have color coded our menu items to correspond to the following food categories.



Blu "Pesce" - Blue "Fish dishes"

Giallo "Piatti tipici" - Yellow "Specialities of Venice"



Rosso "Piatti di carne" - Red "Meat dishes"



Verde "Ne carne, né pesce" - Green "Vegetarian dishes"



Arancio "Senza glutine" - Orange "Gluten free"



I nostri Menu Degustazione
Our Testing Menus

“MARE”

Selezione dai nostri cicchetti
(*Selection of tapas*)

Cape sante gratinate al profumo di arancie di Sicilia.
(*Scallops au gratin seasoned with Sicily Oranges*)

Influssi d'oriente: risotto con seppie al nero, gamberi rossi e oro 23 carati. “da ordinare almeno per due”
(*Oriental influences: black squid rice, red prawns and 23 kt. Gold*) (*to be ordered at least for 2*).

Filetto di branzino, in crosta di zucchine su vellutata di crostacei.
(*Sea Bass fillet, in zucchini croust served on a crustaceus sauce*).




Una dolcezza dalle fantasie del pasticciere.
(*A sweetness from the fantasies of pastry*).

A persona euro 49,00
Each person euro 49,00


Il menu sara' servito per il tavolo completo
(To be served for all guest of the table.)

"TERRA"


Selezione dai nostri cicchetti
(*Selection of tapas*)





Parmigiana di melanzane con insalatina di Pachino.
(Eggplants parmigiana pie served with Pachino tomatoes salad).



Raviolotti alla ricotta di bufala, spinacine.
(*Ravioli filled with buffalo's ricotta cheese, spinach*).



Quaglia alla Hemingway farcita di carni bianche, su polenta
bianco perla
(*Quail Hemingway style, stuffed with white meat, served on
polenta "bianco perla"*)



Una dolcezza dalle fantasie del pasticcere.
(*A sweetness from the fantasies of pastry*).

A persona euro 49,00
Each person euro 49,00

Il menu sara' servito per il tavolo completo
(To be served for all guest of the table.)