

CLASSICO

- ↳ LÉGUMES D'HIVER DE L'ÎLE DE SANT'ERASMO

- ↳ CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
AUX ALGUES ET PIZZA À LA VAPEUR AVEC PETITES
CREVETTES DE LA LAGUNE ET OURSINS

- ↳ RAVIOLI À LA BURRATA AVEC PALOURDES, SEICHES,
CREVETTES ET QUARTIERS DE TOMATES À L'ORIGAN

RISOTTO AU CITRON NOIR, CÂPRES ET CAFÉ

- ↳ SÉRIOLE AVEC PURÉE AU CURCUMA ET SAUCE
À LA CHICORÉE ET À L'ORANGE

ESCALOPE DE PINTADE À LA SAUGE
SAUCE AUX FOIES À LA VÉNITIENNE

CICCHETTO DE CRÈME FRITE
AU SAFRAN ET À LA RÉGLISSE

- ↳ GRAN GELATO À LA NOISETTE
OU
FIOCCO DI PAZIENTINA
Gelato au sabayon et chocolat gianduia

MENU CLASSICO COMPLET: 240.00 EUROS

- ↳ MENU CLASSICO "ESTRAZIONE": 200.00 EUROS

2 PLATS PAR PERSONNE : 140.00 EUROS

3 PLATS PAR PERSONNE : 170.00 EUROS

4 PLATS PAR PERSONNE : 190.00 EUROS

* PLAT NE POUVANT PAS ÊTRE SERVI
EN DEHORS DU MENU DÉGUSTATION



QUATTRO ATTI

Le menu dégustation Quattro Atti est notre réinterprétation contemporaine des somptueux repas vénitiens à l'époque de la Renaissance.

Chaque acte correspond à une séquence : antipasti, primi, secondi et dolci. Les plats qui composent chaque acte sont tous servis en même temps, créant visuellement une table opulente comme au temps des banquets au Palais des Doges. Les clients pourront opter pour le menu complet en quatre actes, ou éventuellement seulement en trois actes, mais le choix devra être identique pour toute la table.

QUATTRO ATTI

I ATTO

SALADE DE POISSON ET FRUITS DE MER CRUS
DE LA LAGUNE AVEC CAVIAR FRAIS ALAJMO

CAPPUCCINO DE POMME DE TERRE
AUX TRIPETTES DE MORUE MIJOTÉES

CHOUX-FLEURS DE SANT'ERASMO À LA LEVURE
ET GAUFRETTE DE CHOU VERT FRISÉ

POLPETTE DE VEAU CRUES AVEC
CHICORÉE DE TRÉVISE ET SAUCE AU THON

II ATTO

TAGLIOLINI À L'ANETH, ARAIGNÉE DE MER
COUTEAUX DE MER, COQUES, CIME DI RAPA
ET SAUCE AUX OLIVES NOIRES

PACCHERI À L'ENCRE ET ABATS DE SEICHE
AU PARFUM DE GINGEMBRE

RISOTTO AU CITRON NOIR, CÂPRES ET CAFÉ

TORTELLI LIQUIDES "ALLA CANEVERA"

III ATTO

ROUGET CROUSTILLANT AVEC SAUCE DE CHICORÉE
À LA PISTACHE ET PALOURDES LISSES

OIGNON LAQUÉ ET CRÈME FROIDE À LA SAUGE

GIGOT D'AGNEAU RÔTI AVEC SAUCE AUX ALGUES
ET CHOU CABUS SAUTÉ

JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE
ET PURÉE DE CÉLERI-RAVE

IV ATTO

SORBET PAMPLEMOUSSE PÉTILLANT

SOUPE CHAUDE AU CACAO AVEC GELATO À
LA TRUFFE NOIRE, GÉNOISE À L'HUILE D'OLIVE
ET CERISES MARASQUES

POIRES ET NOIX AVEC GRANITA AU WHISKY

TIRAMISU EN PIPE DE VERRE *

OU

GRAN GELATO À LA NOISETTE

MENU QUATTRO ATTI: 250.00 EUROS

MENU TRE ATTI: 210.00 EUROS