

CLASSICO

↳ ORTO DI PRIMAVERA DI SANT'ERASMO

↳ CAPPUCCINO DI LAGUNA

SPAGHETTONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
CON ROSOLE, CARLETTI, BRUSCANDOLI
E BLOODY MARY

↳ RAVIOLI DI BURRATA CON SEPIE
VONGOLE E GAMBERETTI
FILETTI DI POMODORO ALL'ORIGANO

↳ ROMBO CON ASPARAGI BIANCHI
RADICCHIETTI E PINOLI DI CEDRO

CUORE DI COSTATA ALL'ACETO BALSAMICO
CON BERNESE AL PEPE VERDE
ERBETTE AMARE E FRIGGITELLI

SFOGLIA LEGGERA ALLA LAVANDA CON FRAGOLE

↳ GRAN GELATO ALLA NOCCIOLA

MENU CLASSICO COMPLETO: 240.00 EURO

↳ MENU CLASSICO ESTRAZIONE: 200.00 EURO

À LA CARTE:

2 PIATTI PER OGNI PERSONA: 140.00 EURO

3 PIATTI PER OGNI PERSONA: 170.00 EURO

4 PIATTI PER OGNI PERSONA: 200.00 EURO

* PIATTO CHE NON PUÒ ESSERE SERVITO
AL DI FUORI DEI MENU DEGUSTAZIONE

PRIMAVERA VENEZIANA

↳ CICCHETTI DI CRUDO

Scampi crudi nostrani al passion fruit e rosmarino

Branzino crudo con alghe e spaghetti di soia in agrodolce

Tagliatelle di seppie crude con salsa al pesto
e spremuta di datterini

MOECA E CARCIOFINI FRITTI
CON CREMA SOFFICE ALL'ESTRAGONE

↳ TORTELLI DI MERLUZZO

CON ZUPPETTA DI GALLINELLA ALLO ZAFFERANO

Dedicato a Marco Polo

↳ RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON GELATO DI MOSCARDINI

↳ SGOMBRO ARROSTITO PURÈ DI PATATE AL FUMO E OSTRICHE

PETTO DI FARAONA
CON SALSA FEGATINI ALLA VENEZIANA
ED ERBETTE PRIMAVERILI

SORBETTI DI RABBARO E DI FIORI DI SAMBUCCO
CON I LORO CANDITI ALL'OLIO D'OLIVA

↳ ISOLA GALLEGGIANTE VENEZIANA

MENU PRIMAVERA VENEZIANA COMPLETO: 250.00 EURO

↳ MENU PRIMAVERA VENEZIANA ESTRAZIONE: 210.00 EURO

QUATTRO ATTI

I ATTO

FIORE DI ZUCCHINA GRATINATO
CON BARBABIETOLA E SALSA GORGONZOLA

BRANZINO CON ALGHE
E SPAGHETTINI DI SOIA IN AGRODOLCE

CAPPUCCINO DI LAGUNA

BRUSCHETTA SOFFICE CON BATTUTA DI VITELLO
ALLE ERBE AROMATICHE E CRUDO DI ASPARAGI

II ATTO

MINESTRA DI PRIMAVERA
CON CREMA DI FAVE FRESCHE
E NUVOLE DI RISO NERO

SPAGHETTONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
CON ROSOLE, CARLETTI, BRUSCANDOLI
E BLOODY MARY

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
CON GELATO DI MOSCARDINI

CROSTOLO DI LASAGNA
AL RAGÙ DI AGNELLO E PISELLI

MENU QUATTRO ATTI: 260.00 EURO

MENU TRE ATTI: 220.00 EURO

III ATTO

ASPARAGI AFFUMICATI
CON SALSA ROMESCO E TARTUFO NERO ESTIVO

SGOMBRO ARROSTITO
PURÈ DI PATATE AL FUMO E OSTRICHE

MOECA E CARCIOFINO FRITTI
CON CREMA SOFFICE ALL'ESTRAGONE

CUORE DI COSTATA ALL'ACETO BALSAMICO
E BERNESE AL PEPE VERDE

IV ATTO

SORBETTI DI RABBARO E DI FIORI DI SAMBUCO
CON I LORO CANDITI ALL'OLIO D'OLIVA

DUCALE AL CIOCCOLATO

CREMA E FIORI FRITTI
CON SORBETTO DI LITCHI ALLA ROSA

PIPA ZABAIONE AL CAFFÈ *

OPPURE

GRAN GELATO ALLA NOCCIOLA

Ispirato all'opulenza dei pranzi rinascimentali veneziani, il menù Quattro Atti vuole esserne la nostra particolare reinterpretazione in una chiave più contemporanea. Ogni atto rappresenta un momento: l'antipasto, il primo, il secondo, il dolce, ognuno raccontato attraverso più preparazioni. I piatti che compongono ogni atto vengono serviti contemporaneamente, rendendo la tavola estremamente ricca, ricordando proprio quella degli storici banchetti di Palazzo Ducale. Gli ospiti possono intraprendere il percorso completo di 4 atti o, per i meno audaci, sceglierne solo 3. La scelta deve essere univoca per un tavolo completo.