

**“Ogni cosa che puoi immaginare, la natura l’ha già creata”**



## **“MENU ICONICO”**

Il menu degustazione che racchiude i piatti iconici di Daniel Canzian

Grissini speziati al mantecato veneziano (2010)

Cappesante omaggio alla Serenissima Venezia (2021)

Uovo, asparagi e caviale (2024)

Risotto al limone, sugo d’arrosto e liquirizia (2013)

Carciofo alla Wellington, salsa al pepe verde (2024)

Maialino da latte croccante-caramellato (2018)

Profiteroles al fieno, caramello al miele (2024)

Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro (2015)

**120 euro**



**I nostri menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo**

**Disponibili a pranzo fino alle 13:45 e a cena fino alle 21:45**

**“Everything you can imagine, nature has already created it”**



## **“ICONICO MENU”**

Daniel Canzian's most iconic dishes

Spiced breadsticks with venetian baccalà mantecato (2010)

Scallops "Serenissima" style (2021)

Egg, asparagus and caviar (2024)

Lemon Risotto with roast meat sauce and licorice (2013)

Artichokes Wellington style (2024)

Caramelized crunchy suckling - Pig (2018)

Profiteroles, hay ice-cream and honey caramel (2024)

Chocolate Sphere tribute to Arnaldo Pomodoro (2015)

**120 euro**



**Our tasting menus are intended for the whole table  
Available at lunch to 01:45 pm and at dinner to 21:45**