

Antipasti

Melanzana Perlina con pomodoro arrosto, aglione, basilico e taralli

*Perlina eggplant with roasted tomato,
"aglione" garlic, basil and taralli*

*Aubergine Perlina avec tomate rôtie,
"aglione", basilic et taralli*

€ 35,00

Gambero rosso in oliocottura con intingolo agrodolce

Red shrimp "in oliocottura" with sweet and sour sauce

Crevette rouge "in oliocottura" couvert de sauce à l'aigre-douce

€ 39,00

Sgombro con zafferano, scalogno bruciato, perle di colatura di alici e lampone

Mackerel with saffron, smoked shallot.

anchovy sauce and raspberry

*Maquereau au safran, échalote brûlée,
perles de coulis d'anchois et framboise*

€ 38,00

Scampi in saor

Langoustine "in saor"

Langoustines "in saor"

€ 42,00

"Veneziana" salata, foie gras, chutney di ciliegie e pepe di Java

Salted "Veneziana" with foie gras, cherry chutney and Java pepper

"Veneziana" salée avec foie gras, chutney de cerises et poivre de Java

€ 38,00

Primi

Risotto del delta del Po affumicato a freddo con anguilla arrosto e erbe di barena

*Smoked risotto from Po estuary
with grilled eel and lagoon herbs*

Risotto fumé à froid de l'estuaire du Pô
anguille grillée et des herbes de marais salants de la lagune

€ 34,00

Spaghetto con fasolari, foglie di capperi e peperone crusco

Spaghetto with cockles caper leaves and Crusco pepper

Spaghetto avec clams, feuilles de câpres et poivron Crusco

€ 34,00

Tubetti al torchio con umami di verdure di primavera

Tubetti al torchio (Pasta) with spring vegetables umami

Tubetti al torchio (Pasta) avec umami de légumes de saison

€ 31,00

Tortellini di guance di rana pescatrice, consommé di pesce e rapa rossa

Monkfish tortellini, fish consommé and red turnip

Tortellini de joues de baudroie, consommé de poissons et navet rouge

€ 35,00

Secondi

Sogliola al vapore, alghe e pil-pil

Steamed sole, seaweed and pil-pil sauce

Sole à la vapeur, algues de la lagune et sauce pil-pil

€ 48,00

Black cod al lemon pepper, aglio nero fermentato e mela verde

Black cod with lemon pepper, black garlic and green apple

Morue charbonnière au poivre citronné, à l'ail noir et pomme verte

€ 48,00

Biancostato affumicato, pastinaca e salsa verde

Smoked beefribs with parsnip and green sauce

Poitrine fumé, panais et sauce verte

€ 47,00

Petto d'anatra con "erbetta del Doge" e salsa al Pinot Nero

Duck breast with "Erbetta del Doge" Chioggia beetroot and Pinot Noir sauce

Magret de canard aux "herbes des Doges" (betterave de Chioggia) et sauce au Pinot Noir

€ 47,00

Astice alla Wellington con salsa Americana

Wellington style lobster with American sauce

Homard à la Wellington avec sauce Américaine

€ 100,00

Dessert

Tiramisù
€ 21,00

Babà
(3 pezzi serviti con ganache alla vaniglia, zabaione e pistacchio)
(3 pieces served with vanilla ganache, eggnog and pistachio)
(3 pièces servies avec ganache à la vanille, sabayon et pistache)
€ 21,00

Amaretto di Sassello e crema all'arancia
Amaretto from Sassello and orange cream
Amaretto de Sassello avec crème d'orange
€ 21,00

Selezione di 5 formaggi affinati italiani
Selection of 5 Italian cheeses
Sélection de 5 fromages italiens
€ 31,00

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Pesci acquistati freschi destinati alle preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. 3. Alcuni alimenti, per difficoltà di reperimento sul mercato, potrebbero essere congelati all'origine o, se freschi all'origine, abbattuti a -18°C.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

Fresh fish we purchase for raw preparations have undergone a process of pre-cleaning by vacuum and heat abatement at -20°C, consistent with the requirement of Reg. (EC) 853/2004, attachment III, section VIII of chapter 3, letter D. 3. For market reasons some fresh foods may be frozen either immediately or by heat abatement at -18°C.

ATTENTION

Certains plats et aliments servis dans ce restaurant peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, informez-nous et nous vous indiquerons les préparations sans les allergènes spécifiques.

Poissons frais achetés destinés à des préparations crues, ont subi un traitement d'assainissement préventif au moyen d'un abaissement thermique à -20°C, conformément aux exigences du règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D. 3. Certains aliments, en raison des difficultés à les trouver sur le marché, pourraient être surgelés à l'origine ou, s'ils sont frais à l'origine, réfrigérés à -18°C.

***Tutti i prezzi sono espressi in Euro ed includono l'Iva.
Coperto escluso, €10 per persona.***

***All prices are indicated in EURO with VAT included.
Cover charge of €10 per person excluded.***

***Tous les prix sont exprimés en Euros, tax inclus.
Le couvert est exclus, €10 par personne.***