

ANTIPASTI | STARTERS

Fiori di Zucchini croccanti con ricotta fresca e pesto leggero <i>Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese and light basil pesto</i>	€ 22,00
Burrata con rucola, pomodorini e patè di olive Taggiasche <i>Creamy Burrata cheese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 22,00
Carpaccio di Scampi con coulis di lampone e zest di lime <i>Langoustine Carpaccio with raspberry coulis and lime</i>	€ 32,00
Tartar di Tonno e Stracciatella <i>Tuna tartar with stracciatella cheese</i>	€ 28,00
Polpo grigliato su crema di patate e porri con pomodorini confit <i>Grilled octopus with leeks and potatoes</i>	€ 32,00
Sauté di cozze alla "Provenzale" con erbe aromatiche <i>Sautéed of Mussels "Provençal" style with aromatic herbs</i>	€ 23,00
Spuma di baccalà mantecato con polenta <i>Creamed cod fish with polenta</i>	€ 28,00
Antipasto Misto di Pesce alla Torcellana <i>Chef selection of typical Venetian seafood specials</i>	€ 36,00
Plateau di Crudi di Mare <i>Selection of Gillardeau oyster, langoustine, red shrimp, prawn tartar and tuna tartar</i>	€ 38,00
Ostriche Gillardeau, al pezzo <i>Gillardeau Oyster</i>	€ 8,00
Vitello rosè cotto a bassa temperatura con crema tonnata <i>Slow cooked veal loin with tuna cream</i>	€ 27,00
Veli di Petto d'Anatra affumicato, scaglie di Gran Moravia e gel al limoncello <i>Smoked duck breast slices with Gran Moravia cheese and Limoncello gel</i>	€ 28,00
Il Prosciutto San Daniele e Burrata <i>San Daniele raw ham and Burrata cheese</i>	€ 23,00
Tartar di Fassona al Tartufo <i>Fassona beef tartar with fresh truffle</i>	€ 36,00

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Paccheri al pomodoro San Marzano e Parmigiano Reggiano 36 mesi <i>Gragnano pasta with San Marzano tomatoes and aged Parmigiano Reggiano</i>	€ 23,00
Maccheroni al torchio al ragù di piovra e stracciatella di burrata <i>Maccheroni with octopus ragout and Stracciatella cheese</i>	€ 28,00
Spaghetti Cacio e Pepe con Tartar di Gambero Rosso di Mazara <i>Spaghetti with Pecorino cheese, pepper and Mazara red prawn tartar</i>	€ 26,00
Tagliolini di pasta fresca con Granceola <i>Fresh pasta with Spider crab meat</i>	€ 28,00
Ravioli di Branzino con bisque di crostacei profumati al lime <i>Sea bass ravioli with lime-flavored shellfish bisque</i>	€ 28,00
Spaghetti alle Vongole Veraci <i>Spaghetti with fresh Veraci clams</i>	€ 27,00
Spaghetti con Seppie in Nero alla Veneziana <i>Spaghetti with black cuttlefish</i>	€ 26,00
Spaghetti con Scampi alla Busara <i>Spaghetti with langoustine</i>	€ 32,00
Tagliolini all'Astice con Pomodorini <i>Fresh pasta with lobster and cherry tomatoes</i>	(hg) € 18,00
Gnocchi di patate fatti in casa con crema di Gorgonzola, noci e speck croccante <i>Homemade potato pasta with Gorgonzola cream, walnuts and crispy speck</i>	€ 23,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti with egg yolk, pecorino cheese and pork jowl</i>	€ 22,00
Il Risotto mantecato ai Porcini e Tartufo (min. 2 persone) <i>Fresh truffle and Porcini mushroom risotto (min. 2 people)</i>	€ 36,00
Tagliolini al Tartufo <i>Fresh pasta with truffle</i>	€ 32,00

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Seppioline di Laguna in Nero alla Veneziana con polenta <i>Venetian style black ink squid with polenta</i>	€ 32,00
Fritto Misto di Pesce dell'Adriatico <i>Fried Seafood with vegetables and polenta</i>	€ 38,00
Trancio di Branzino con crema di patate allo zafferano <i>Baked fillet of Sea bass with saffron potatoes</i>	€ 36,00
Grigliata di Scampi e Gamberoni <i>Plateau of grilled Langoustine and Prawns</i>	€ 48,00
Catalana d'Astice <i>Lobster Catalan Style</i>	(hg) € 18,00
Aragosta alla Griglia <i>Grilled Spiny Lobster</i>	(hg) € 20,00
Pescato del Giorno alla Griglia o al Forno <i>Grilled or baked Fish of the day</i>	(hg) € 12,00
Tagliata di Manzo alla Robespierre <i>Sliced prime beef with rosemary potatoes</i>	€ 38,00
Filetto di Manzo al Tartufo con verdure e crema di zucca <i>beef fillet with fresh truffle</i>	€ 45,00
Fegato di Vitello alla Veneziana con polenta <i>Veal liver with polenta Venetian style</i>	€ 32,00
Costata di Pezzata Rossa alla Griglia <i>Grilled Pezzata Rossa Ribeye steak</i>	(hg) € 15,00
Chateaubriand di Manzo con patate al forno <i>Baked Chateaubriand Beef with baked potatoes</i>	(hg) € 18,00

CONTORNI | SIDE DISHES

Insalatina dei nostri orti <i>Fresh misticanza salad</i>	€ 12,00
Patate arrostite <i>Roasted potatoes</i>	€ 12,00
Spinaci freschi al burro <i>Buttered spinach</i>	€ 12,00
Insalata di pomodori <i>Seasonal tomato salad</i>	€ 15,00
Gran misto di verdure alla griglia <i>Selection of grilled vegetables</i>	€ 15,00
Fondi di Carciofo al forno <i>Baked artichoke hearts</i>	€ 18,00