

PER INIZIARE...
TO START WITH...

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO , CILIEGE , PANNA ACIDA
POLVERE DI ARACHIDI

Raw red shrimps , cherries , sour cream , peanuts powder (2-5-7) € 17

OSTRICHE FRITTE PLEIADE , MAIONESE AL WASABI

Deep fried oysters , wasabi mayonnaise (1-3-14) € 16

SCAMPI IN SAOR DI PORRO E CIPOLLA ,
POLENTA MARANELLO MACINATA A PIETRA

Scampi sweet and sour with polenta (Venetian style) (1-2-12) € 18

GRANCIPORRO , SPAGHETTINI DI RISO , UOVO FRITTO
FRIGGITELLI

Crab , rice noodle , fried egg , sweet peppers (1-2-3-) € 18

CAPELANTE ALLA PLANCIA , CREMA DI PISELLI ,
BASILICO , CROCCANTE DI MAIS

Grilled scallops , peas , basil , crunchy mais (1-14) € 18

DADOLADA DI TONNO , MELANZANE , GRANATINA DI
BURRATA , CREMA AL BASILICO

Raw tuna , asparagus , iced burrata , basil sauce (4-7) € 18

OSTRICA “PLEIADE” DI POGET cal.3 al pezzo

Oysters “pleiade” from Poget farm n .3 price for each (1-4) € 4,50

PER INIZIARE...
TO START WITH...

MISTICANZA , FINOCCHIO , CUORE CALDO DI CAPRA ,
ARANCIO , MANDORLE

Misticanza salad , fennel , lukewarm goat cheese , orange , almond

(7-8-10) € 16

SELEZIONE DI FORMAGGI , MOSTARDE BIOLOGICHE

Selection of cheeses , organic mustard pickles

(7) € 16

PIATTO MISTO DI SALUMI

Assortment of cold cuts , from selected farms

(1-7) € 16

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. 24 MESI, BURRO DI MALGA

Parma ham D.O.P. 24 months , flavored butter

(7) € 21

BURRATA , POMODORO CONFIT ,
CRUMBLE DI TAGGIASCHE , BASILICO FRITTO

Burrata , tomato confit , olives crumble , fried basil

(1-7) € 17

...*PER CONTINUARE CON I PRIMI...*
...*TO GO ON WITH PASTA COURSES...*

LASAGNETTA , RAGÙ DI CONIGLIO , FONDATA DI
ROBIOLA , TIMO , OLIVE TAGGIASCHE

Rabbit ragù , olives , thyme , cheese lasagna

(1-7-14) € 17

SPAGHETTONI , SALSA DI OSTRICHE , ZEST DI LIME

Thick spaghetti , oyster sauce , lime zest

(1-14) € 18

LINGUINE DI GRAGNANO , SARDE , COLATURA DI
ALICI , NOCCIOLA , LIMONE , FINOCCHIETTO

Thin and flat spaghetti , sardine , hazelnuts , lemon , wild fennel

(1-4-5) € 18

RAVIOLI DI PATATE E MASCARPONE , GAMBERO
ROSSO E LA SUA BISQUE , ALGA WAKAME

Ravioli filled with cheese and potato , raw red shrimps , wakame seaweed

(1-2-3-6-7) € 18

*..PER CONTINUARE CON PESCE O CARNE.....
TO CONTINUE WITH FISH OR MEAT...*

TONNO SCOTTATO CON SESAMO, PORRO , CIPOLLA IN
AGRODOLCE , WASABI , YOGURT

Sesame-crusted tuna steak , leeks , sweet and sour red onion , wasabi , yogurt

(2-4-6-11) € 26

PIOVRA SCOTTATA , FINOCCHIO , SALSA ALL'ARANCIO ,
MAIONESE DI PIOVRA , POLVERE DI CAPPERO

Grilled octopus , fennel , orange sauce , octopus mayonnaise , cappers powder

1-3-7-14) € 24

ALI DI RAZZA CROCCANTI , SALSA DI BARBABIETOLA ,
TACCOLE AL LIMONE

Deep fried white skate , beetroots sauce , snow peas , lemon

(1-3-4) € 22

COSTICINE D'AGNELLO SCOTTADITO , GEL DI PEPERONI
SEDANO AL BURRO

Medium rare grilled lamb chops , sweet peppers sauce , buttery celery

(1-7-9) € 25

CANNOLO DI VITELLO TONNATO , CHIPS DI PATATE

Cold veal with tuna souce , potato chips

(1-3-4) € 24

FEGATO ALLA VENEZIANA, POLENTA MARANELLO
MACINATA A PIETRA

Venetian style veal liver , polenta

(1-7-8-12) € 24

A SECONDA DELLA REPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE; ALTRI LI TRATTIAMO,
SECONDO LEGGE, CON LA CATENA DEL FREDDO

Due to the market availability, some products could be frozen at the origin; others could be frozen by ourselves due to local rules

...*PER FINIRE*
...*TO FINISH WITH*

MILLEFOGLIE DI TIRAMISÙ

Mille-feuille tiramisù

(1-3-7) € 9

In abbinamento / *To match with:*

Dulcis in fundo Moscato di Trani D.O.C.. '19 € 6,00 al calice

Barolo chinato € 7,00 al calice

PANNA IN GHIACCIO , CROCCANTE DI MANDORLE FRUTTI DI BOSCO

Froozen whipped cream , crunchy almonds , wild berries

(7-8) € 8

In abbinamento / *To match with:*

Dulcis in fundo Moscato di Trani D.O.C.. '19 € 6,00 al calice

Nero Musquè Moscato Nero Siciliano '16 € 8,00 al calice

BISCOTTI TIPICI con vino dolce

Tipycal biscuits with sweet wine

(1-3-5) € 8

CHEESECAKE SCOMPOSTA FRUTTO DELLA PASSIONE , FRAGOLE

Strawberry , passion fruit cheesecake

(1-3-5-7) € 9

In abbinamento / *To match with:*

Dulcis in fundo Moscato di Trani D.O.C.. '19 € 6,00 al calice

Porto Vintage Portogallo '13 € 6,60 al calice

IL SERVIZIO È A DISCREZIONE DEL CLIENTE
Service charge is not included

COPERTO
COVER CHARGE
€ 3,50

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS, THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES
SUBSTANCES ET PRODUITS PROVOQUANT ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Nos aliments et boissons peuvent contenir les substances suivantes:

| | | | |
|----|---|--|--|
| 1 | Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. | Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products derivatives. | Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, |
| 2 | Crostacei e derivati. | Crustaceans and products derivatives. | Crustacés et produits à |
| 3 | Uova e prodotti derivati. | Eggs and derivatives. | Oeufs et produits à |
| 4 | Pesce e prodotti derivati. | Fish and products thereof. | Poissons et produits à |
| 5 | Arachidi e prodotti derivati. | Peanuts and products thereof. | Arachides et produits à base d'arachide. |
| 6 | Soia e prodotti derivati. | Soybeans and products derivatives. | Soja et produits à |
| 7 | Latte e prodotti derivati (incluso lattosio). | Milk and milk products, including lactose. | Lait et produits à |
| 8 | Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. | Nuts, ie almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch) Brazil nuts (Brazil nut), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof, except for nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages. | Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de: cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits). |
| 9 | Sedano e prodotti derivati. | Celery and products derivatives. | Céleri et produits à |
| 10 | Senape e prodotti derivati. | Mustard and products derivatives. | Moutarde et produits à |
| 11 | Semi di sesamo e prodotti derivati. | Sesame seeds and products derivatives. | Graines de sésame et produits à |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ . | Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO ₂ . | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de |
| 13 | Lupini e prodotti derivati. | Lupin and products derivatives. | Lupin et produits à |
| 14 | Molluschi e prodotti derivati. | Molluscs and products derivatives. | Mollusques et produits à |

Per ulteriori informazioni rivolgersi al nostro personale.

For more information ask to our staff.

Pour plus d'informations demander à notre personnel.