

PER INIZIARE...

TO START WITH...

BACCALÀ MANTECATO , CARDI , ZEST DI LIME ,
SBRISOLONA SALATA CON POMODORI SECCHI E CAPPERI
Cod "mantecato" , crusty bread dry tomato and cappers aromatized ,
cardoons , lime zest.

"tipycal venetian recipe" (1-3-4-7-8) € 18

OSTRICHE FRITTE PLEIADE , MAIONESE AL WASABI
Deep fried oysters , wasabi mayonnaise

(1-3-14) € 17

SCAMPI IN SAOR DI PORRO E CIPOLLA ,
POLENTA MARANELLO MACINATA A PIETRA
Scampi sweet and sour with polenta (Venetian style).

(1-2-12) € 18

TARTARE DI OMBRINA , GEL DI BIRRA AGRICOLA , MELA VERDE ,
GRANITA DI RICOTTA , NUVOLO DI PREZZEMOLO
Shi Drum fish tartare , beer gel , green apple , cottage cheese water ice ,
parsley cloud

(1-4-7-12) € 18

CAPELANTE ALLA PLANCIA , CREMA DI BURRATA ,
RADICCHIO SALTATO , BACON CROCCANTE
Grilled scallops , burrata sauce , red chicory , crunchy bacon

(7-14) € 18

BOSCO DI ESCARGOT ALLA BOURGUIGNONNE , CAROTA ,
FUNGHI , COULIS DI LAMPONI
Escargot bourguignonne style , carrot , mushrooms , raspberries

(1-7) € 18

OSTRICA "PLEIADE" DI POGET cal.3 al pezzo

Oysters "pleiade" from Poget farm n .3 price for each (14) € 5

PER INIZIARE...

TO START WITH...

BATTUTA DI MANZO , UOVA DI QUAGLIA , TARTUFO ESTIVO , CHIPS
DI PECORINO , MAIONESE DI NOCCIOLA E SENAPE

Beef tartare , quail egg , truffle , cheese chips , hazelnut and mustard mayo

(1-3-7-8-10)

€ 18

FOIE GRAS E LINGUA SALMISTRATA PRALINATI AL PISTACCHIO ,
GELATINA DI MOSCATO DI TRANI

Foie gras , cure beef tongue , pistachios , jelly sweet wine

(4-7-12)

€ 19

UOVO POCHÈ DA GALLINE " NON CONVENZIONALI" ,
CARCIOFO ALLA GIUDIA , PETALI DI BOTTARGA ,
SPUGNA DI PREZZEMOLO

Egg pochè style from "unconventional local hen , fried artichoke ,
fish Roe , spongy Parsley

(13-4-11)

€ 18

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

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

GNOCCHI DI PATATE E CAVOLO NERO , RAGU DI MAIALINO DA
LATTE , CREMA DI VERZA , CHIPS DI CAVOLO NERO
Potato and leaf cabbage dumplings , baby pork ragu , Savoy cabbage
cream , crunchy leaf cabbage

(1-3-7-9) € 18

PAPPARDELLE ALL'UOVO , CARCIOFI IN DUE CONSISTENZE,
FONDUTA DI MORLACCO
Flat spaghetti , Artichokes, melted "Morlacco" cheese , crunchy parsley

(1-3-7) € 18

LINGUINE DI GRAGNANO , BATTUTA DI SCAMPI ,
PESTO DI RADICCHIO ROSSO DI TREVISO
Thin and flat spaghetti ,Scampi tartare , Red Chycory

(1-2-5-7) € 19

RAVIOLI DI CACIO E PEPE , ERBETTE DI CAMPO ,
BRODETTO DI VONGOLE
Ravioli filled with "cacio" cheese and pepper , clams broth , herbs

(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	(4-6-11)	€ 27
CORBA ROSSA DEL GARGANO , INSALATA RICCIA FRITTA ZABAIONE SALATO, MOUSSE DI MELA , CIPOLLINE CARAMELLATE Gargano Shi Drum fish , salty egg-nog , apple mousse , fried curly salad , onions	(1-3-4-7)	€ 27
PIOVRA ALLA PLANCIA , PAN DI NOCI , CREMA DI ZUCCA SALVIA FRITTA , FONDUTA DI BLU DI CAPRA Grilled Octopus , walnut spongy bread , creamy pumpkin , fried sage , goat blue cheese sauce	(1-3-5-7-14)	€ 25
SALMONE "ÖRA KING" , SPINACETTI SALTATI ,MAIONESE , GEL DI ARANCIO , CROCCANTE AL NERO DI SEPPIA "Öra King" Salmon , baby Spinach , Mayonnaise , orange gel , ink Squid chips	(1-3-4)	€ 26
COSTICINE D'AGNELLO SCOTTADITO , GEL DI PEPERONI SEDANO AL BURRO Medium rare grilled lamb chops , sweet peppers sauce , buttery celery	(1-7-9)	€ 25
GUANCIA DI VITELLO AL PORTO , PATATA SFOGLIATA Veal cheek , porto wine sauce , potato	(1-7-9-12)	€ 24
FEGATO ALLA VENEZIANA, POLENTA MARANELLO MACINATA A PIETRA Venetian style veal liver , polenta	(1-7-8-12)	€ 24

...PER FINIRE

...TO FINISH WITH

MILLEFOGLIE DI TIRAMISÙ

Mille-feuille tiramisù

(1-3-7) € 9

SEMIFREDDO AL FIORDILATTE , NAMELAKA AL PISTACCHIO ,
LAME DI MERINGA , FRUTTA DI BOSCO , MENTA

Fiordilatte Parfait ,Meringue , Pistachio Namelaka , wild berries ,mint

(1-3-4-5-7-8) € 10

BISCOTTI TIPICI con vino dolce

Tipycal biscuits with a glass of sweet wine

(1-3-5) € 8

CHEESECAKE ALLA GIANDUIA , CRUMBLE DI NOCCIOLE ,
PAN DI PISTACCHIO , CASTAGNE AL ROSMARINO ,
SALSA ALL'ANICE STELLATO

Gianduia Cheesecake , Hazelnuts crumble , Pistachio bread ,
Chestnuts , Rosemary , Star Anice sauce

(1-3-4-5-7-8) € 10

TARTE TATIN , CREMA DEL DOGE , CRUMBLE DI LIQUIRIZIA ,
GELATO AL CARDAMOMO

Tarte tatin , egg cream , liquorice crumble , cardamom ice cream

(1-3-4-5-7-8-11) € 9

In abbinamento al calice

To match with by the glass

Nero Musquè Moscato Nero di Parenzo Sicilia € 8

Barolo chinato Piemonte € 8

Dulcis in fundo Moscato di Trani D.O.C. € 6

Porto Vintage Portogallo € 8

Recioto di Valpolicella € 7

COPERTO
COVER CHARGE
€ 3,50



Emergency è un'associazione italiana, indipendente e neutrale, nata nel 1994 per offrire cure medico-chirurgiche gratuite e di elevata qualità alle vittime delle guerre, delle mine antiuomo e della povertà.

Emergency promuove una cultura di pace, solidarietà e rispetto dei diritti umani. L'impegno umanitario di Emergency è possibile grazie al contributo di migliaia di volontari e di sostenitori.

Avendo scelto il nostro ristorante, lei contribuisce a sostenerla. Infatti una parte del coperto è devoluta a questa associazione con la quale collaboriamo .

Emergency is an Italian association, independent and neutral, established in 1994 to provide high quality free medical and surgical care to victims of war, landmines and poverty.

Emergency promotes a culture of peace, solidarity and respect for human rights.

The work of Emergency is made possible by the contribution of thousands of volunteers and supporters.

Having chosen our restaurant, you contribute to support it. In fact a part of the cover charge will be allocated to this association, which we work with.

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.