

La Carte

Entrate contemporanee *Contemporary starters*

Gamberi rossi, topinambur e tartufo bianco € 55
Red prawns, Jerusalem artichokes and white truffle

Bietola di Sant'Erasmus, uova e birra € 40
Chard of Sant'Erasmus, egg and beer

Lingua di agnello, erbe di laguna e bovoletti € 45
Tongue of lamb, herbs of the lagoon and snails

Animella, ras el hanout e salsa italiana € 45
Sweetbread, ras el hanout and Italian sauce

Carciofo alla brace, foie gras e tartufo nero € 50
Artichokes, foie gras and black truffle

Primi piatti *First courses*

Mezzemaniche cacio e pepe, beverasse e cime di rapa € 45
Mezzemaniche pasta cacio e pepe, clams and turnip tops

Risotto al ginepro, rognone di coniglio e cicoria € 45
Juniper risotto, kidney of rabbit and chicory

Raviolo con testina di maiale indivia e caviale € 60
Raviolo stuffed with Boar's Head, indivia and caviar

Spaghetto all'anguilla affumicata e finocchietto selvatico € 45
Spaghetto pasta with smoked eel and wild fennel

Gnocco di patata al morlacco, erbe spontanee e tartufo € 50
Potatoes Gnocchi with Morlacco cheese, wild herbs and truffle

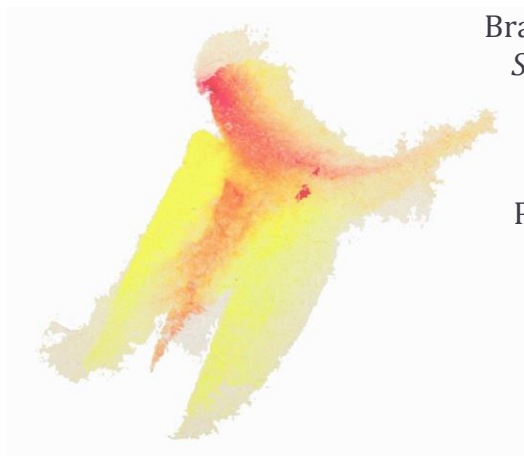
Portate principali *Main courses*

Branzino, finocchietto e castraure € 50
Sea bass, wild fennel and artichokes

Seppia affumicata al mirto € 45
Smoked cuttlefish with myrtle

Piccione, erbe amare e cavoli € 55
Pigeon, bitter herbs and cabbage

Agnello di Altamura e rape € 55
Altamura Lamb and turnip



Tasting menus

Arte, orti e laguna *Art, gardens and lagoon*

Benvenuto con gioco di gusto e consistenza

Welcome with play of tastes and consistences

Acquadelle in salse

Acquadelle fish with sauces

Patata e granseola

Soft potato with spider crab

Anguilla, rafano, alloro ed erbe amare

Eel, horseradish, laurel and bitter herbs

Seppia affumicata al mirto

Smoked cuttlefish with myrtle

Spaghetti tiepido, scalogno marinato e dragoncello

Lukewarm spaghetti, marinated shallots and tarragon

Non solo pesce

Not just fish

Predessert

Omaggio a Venezia: "Marocchino"

Homage to Venice: Marocchino

€ 145 Bevande escluse / without drinks



Natura e Origini *Nature and Origins*

9 portate istintive del nostro Executive Chef Donato Ascani

9 instinctive tastes from our Executive Chef Donato Ascani

€ 170 bevande escluse / without drinks

I menu degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo

Tasting menus recommended for all table guests

