

# La Carte

## Entrate contemporanee *Contemporary starters*

Gamberi rossi di Santo Spirito, cetriolo e Chartreuse V.E.P. €60  
*Red prawns from Santo Spirito, cucumber and Chartreuse V.E.P.*

Zucchina di Sant'Erasmus, uova e birra Strike €45  
*Zucchini from Sant'Erasmus, egg and Strike beer*

Lingua di agnello, bovoletti di Chioggia e burro verde €50  
*Tongue of lamb, sea snails from Chioggia and green butter*

Melanzana bruciata e pecorino €50  
*Burnt eggplant and pecorino cheese*

## Primi piatti *First courses*

Tagliatella di pane al pomodoro €55  
*Bread tagliatella with tomato sauce*

Risotto al ginepro, rognone di coniglio e cicoria €55  
*Juniper risotto, kidney of rabbit and chicory*

Spaghetto tiepido, scalogno marinato e scampo €60  
*Lukewarm spaghetti pasta, marinated shallots and scampi*

Gnocco di patata, latteria d'Alpago e trombette €55  
*Potato Gnocchi, latteria d'Alpago and trumpets*

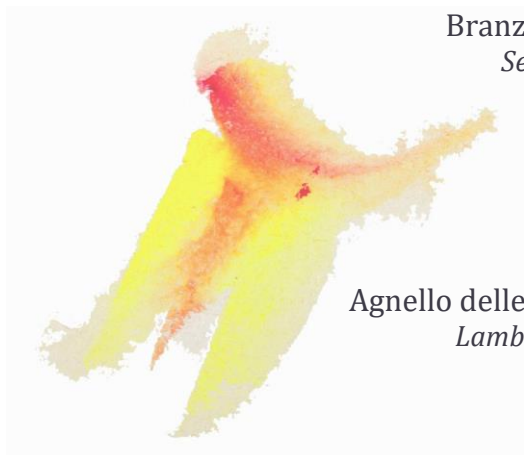
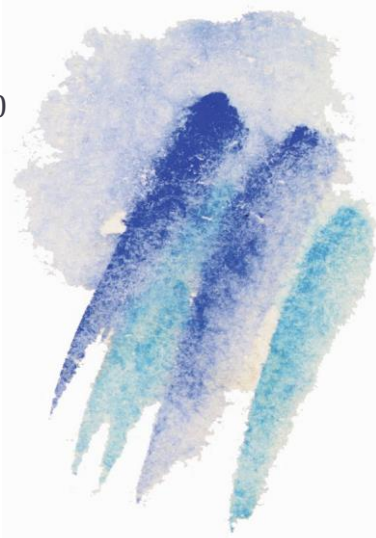
## Portate principali *Main courses*

Branzino, zucchina alla scapece e menta €60  
*Sea bass, zucchini with scapece and mint*

Seppia affumicata al mirto €55  
*Smoked cuttlefish with myrtle*

Piccione, senape nera e rape €60  
*Pigeon, black mustard and turnip*

Agnello delle Dolomiti Lucane, peperoni e dragoncello €60  
*Lamb from Dolomiti Lucane, peppers and tarragon*



# 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*

Spaghetto 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*

*Euro 150 bevande escluse/without drink*



## Natura e Origini *Nature and Origins*

9 portate istintive del nostro Executive Chef Donato Ascani

*9 instinctive tastes from our Executive Chef Donato Ascani*

*Euro 180 bevande escluse/without drink*



**\*\*I menu degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo\*\***

**\*\*Tasting menus recommended for all table guests\*\***