

Menu Degustazione

Arte, orti e laguna

Gioco di gusto e consistenza

Acquadelle in salse

Asparago, uovo & birra

Ombrina e verdure delle isole veneziane

Seppia affumicata al mirto

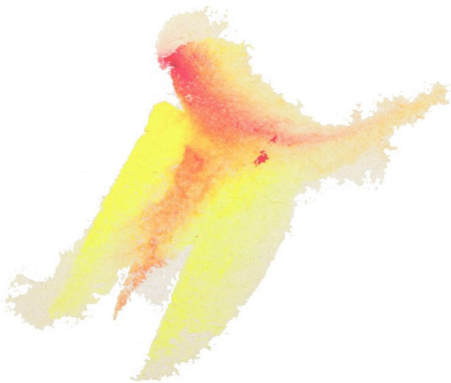
Spaghetto tiepido, gamberi e sesamo

Piccione, pungitopo e cicoria

Predessert

Omaggio a Venezia: "Marocchino"

Euro 200



I Classici del Glam

Gioco di gusto e consistenza

Acquadelle in salse

Zucchina e fiori

Cavolo, caviale e rafano

Animella e castraure di S. Erasmo

Seppia affumicata al mirto

Linguina, peperone crusco piccante e fassona

Risotto al ginepro, rognone di coniglio e acqua di cicoria

Agnello alla brace, carciofi e menta

Predessert

Barbabietola, tartufo e yogurt

Euro 230



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

I piatti dei menu degustazione possono essere serviti à la carte - Minimo 3 portate Euro 150

Sono disponibili piatti principali di pesce secondo disponibilità del mercato