

La carte

Entrate contemporanee *Contemporary starters*

Cardo delle Isole di Sant' Erasmo, foie gras e tartufo nero pregiato € 45
Thistle of Sant' Erasmo, foie gras and black truffle

Asparagi dei Colli Euganei, uova e birra € 35
Asparagus of Euganei hill, egg and beer

Capesante di Caorle, salicornia, granita di mare, cozze e tè macha € 40
Caorle scallops, sea beans, sea slush, mussels and tea matcha

Merluzzo, erbe amare e Rafano € 40
Cod fish, bitter herbs and cren

Pluma di maiale iberico, cavolo nero e ostriche € 45
Iberian pork Plume, black cabbage and oysters

Primi piatti *First courses*

Mezzemaniche fegato e fegati € 40
Mezzemaniche pasta livers and liver

Risotto al ginepro, guancia di agnello e cicoria € 45
Juniper Risotto, lamb cheek and chicory

Bottoni di coda alla vaccinara e brodo di rapa bruciato € 35
Vaccinara tail buttons and burned turnips broth

Spaghetto all'anguilla affumicata e finocchietto selvatico € 40
Spaghetto pasta with smoked eel and wild fennel

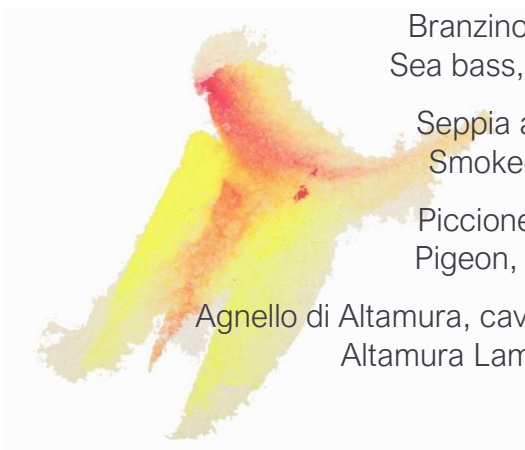
Portate principali *Main courses*

Branzino, bietole e levistico € 50
Sea bass, swiss chards and lovage

Seppia affumicata al mirto € 45
Smoked cuttlefish with myrtle

Piccione, alloro e carciofo € 50
Pigeon, bay leaf and artichokes

Agnello di Altamura, cavolo cappuccio, carpione e cumino € 60
Altamura Lamb, head cabbage and cumin



Tasting menus

Arte e Orti *Art and Gardens*

Benvenuto con gioco di gusto e consistenza

Welcome with play of tastes and consistences

Acquadelle in salse

Acquadelle with sauces

Patata e granseola

Soft potato with spider crab

Seppia affumicata al mirto

Smoked cuttlefish with myrtle

Mezzemaniche fegato e fegati

Mezzemaniche pasta livers and liver

Non solo pesce

Not just fish

Predessert

Omaggio a Venezia: "Marocchino"

Homage to Venice: Marocchino

€ 120 Bevande escluse / without drinks



Natura e Origini *Nature and Origins*



8 portate istintive del nostro Executive Chef Donato Ascani

8 instinctive tastes from our Executive Chef Donato Ascani

€ 150 bevande escluse / without drinks

Il menu degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo

Tasting menus recommended for all table guests

Acqua Water € 5

Caffè Coffee € 5