



Antipasti

Medaglioni di fegato d'oca al torcione con mistacanza primaverile, composta ai frutti rossi, gelatina al torcolato e pan brioche (1-7)	€ 25.00
Crudo di manzo con spezie orientali, legumi degli orti veneti e la sua tartara alla crema d'uovo (3-10)	€ 22.00
Tonno e cioccolato fondente, crema all'aglio dolce, salsa all'avocado e noci di macadamia (4-6-7)	€ 27.00
Fantasia della laguna veneziana (1-2-3-4)	€ 29.00
Tiepido di asparagi bianchi con uova barzotte e insalata di campo (3-7)	€ 21.00
Mela verde, caprino, pistacchi e semi (8)	€ 21.00



Starters

Medallions of goose liver patè with spring green mix leaves, red berries jam, torcolato wine jelly and pan brioche (1-7)	€ 25.00
Variation of raw beef with oriental spices, venetian vegetables and creamy egg tartare (3-10)	€ 22.00
Tuna with fondant chocolate, sweet garlic cream, avocado sauce and macadamia nuts (4-6-7)	€ 27.00
Venetian lagoon fantasy (1-2-3-4)	€ 29.00
White asparagus with coddled eggs and salad (3-7)	€ 21.00
Green Apple, goat cheese, pistachios and seeds (8)	€ 21.00

Primi

Zuppa di fave e piselli con germogli primaverili e croccante vegetariano (1)	€ 20.00
Cappellacci farciti alla ricotta di Bufala, mantecati al burro salato e salvia con caviale di pomodoro e nota affumicata (1-3-7)	€ 25.00
Gnocchetti amalgamati con sfilaccetti di chianina scaglie di tartufo e formaggio di fossa (1-3-7)	€ 24.00
Chitarrucci trafilati al bronzo saltati all'astaco ed insaporiti nella sua salsa alla buzera (1-2-3-9)	€ 32.00
Riso selezione acquerello, cavoli in fiore, gamberi rossi di sicilia ed emulsione allo zafferano (2-7)	€ 28.00



Firts Courses

Broad bean and peas soup with spring sprouts and vegetables crisps (1)	€ 20.00
Cappellacci with Buffalo ricotta, with salted butter and salvia, tomato caviar and smoked note (1-3-7)	€ 25.00
Potato gnocchi with chianina beef strips black truffle shavings and fossa cheese (1-3-7)	€ 24.00
Bronze extruded chitarrucci pasta sautéed with lobster and crustacean sauce (1-2-3-9)	€ 32.00
Carnaroli selection Acquerello rice, cauliflowers, red prawns from Sicily and saffron emulsion (2-7)	€ 28.00

Dal mare

Trancio di branzino all'acqua di ostriche, perle di caviale con asparagi verdi e chicche di patate ratte (1-4-14)	€ 36.00
Medaglione di tonno pinna gialla con insalata d'arancia, cipollotti e scaglie di tartufo (4-7-8)	€ 32.00
Trancetto di baccala' glassato al nero su crema di ceci, tagliolini di seppie e filamenti di peperone dolce (4-14)	€ 30.00
Sogliola e limone (1-4-7)	€ 34.00



From the Sea

Sea bass slice with oysters water, caviar pearls, green asparagus with ratte potato (1-4-14)	€ 36.00
Yellow-fin tuna medallion with orange salad, spring onions and black truffle shavings (4-7-8)	€ 32.00
Codfish slice glazed with black ink on chickpea cream, cuttlefish noodles and red pepper strings (4-14)	€ 30.00
Sole and lemon (1-4-7)	€ 34.00

Dalla Terra

Filetto di manzo rosolato con culatello crispy e salsa all'amarone, carotine baby al burro e cerfoglio roasti di patate e scalogno confit (9-7-10)	€ 36.00
Carré d'agnello glassato all'aceto balsamico e trito di mentuccia selvatica con taccole saltate e patata william (1-3-7-9)	€ 35.00
Costoletta di vitello scomposta con variazione di carciofi, purea di patate alle erbe fini e mayonnaise all'aglio nero (3-9)	€ 32.00
Petto d'anatra moularde laccata al miele, salsa di prugne e fior d'arancio aromatizzata allo zenzero, frutti passiti e vegetali freschi (9-7-10)	€ 34.00



From the Land

Browned beef tenderloin with crunchy culatello ham, amarone wine gravy, buttered baby carrots with chervil and sautéed potatoes (9-7-10)	€ 36.00
Rack of lamb glazed with balsamic vinegar and chopped wild mint, snow peas sautéed and william potato (1-3-7-9)	€ 35.00
Separate Veal cutlet with artichokes, potato purée with herbs and black garlic mayonnaise (3-9)	€ 32.00
Duck moularde breast glazed with honey, plum and fiori d'arancio wine sauce with ginger, sundried fruits and fresh vegetables (9-7-10)	€ 34.00

I Catenacci

Nati dall'idea di realizzare un piatto che mi rappresentasse, i Catenacci sono un concetto inusuale di pasta. Realizzati da due catene di tre anelli ciascuna, questo piatto, unico nel suo genere, combina in maniera originale pasta e riso. Dalla sua realizzazione ha subito un'evoluzione, arrivando fino alla ricetta ultima che meglio incontra i palati dei nostri clienti.

I Catenacci dal Mare	€ 29.00
I Catenacci dalla Terra	€ 29.00
I Catenacci dall'Orto	€ 29.00



Born from the idea of creating a dish representing me, the Catenacci are an unusual concept of pasta. Made of two chains composed by three rings each, this unique set of dishes, merges pasta and rice in an original way. Since it has been created, the concept has been readjusted arriving to the last recipe that better satisfies our guest's tasted.

I Catenacci from the Sea	€ 29.00
I Catenacci from the Land	€ 29.00
I Catenacci from the Garden	€ 29.00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guests with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the manager.

Il Dessert che non ti aspetti

I miei Catenacci sweet (1-3-7)	€ 18.00
La sfera magica (1-3-7)	€ 16.00
Birra e Tartufo (1-3-7)	€ 16.00
L'Avocado (1-3-7)	€ 16.00



Unexpected Desserts

I miei Catenacci sweet (1-3-7)	€ 18.00
The magic globe (1-3-7)	€ 16.00
Beer and Truffle (1-3-7)	€ 16.00
Avocado (1-3-7)	€ 16.00

Vini da dessert, liquori e grappe

DESSERT WINES, SPIRITS AND GRAPPE

Vini da dessert al bicchiere

Dessert wines, spirits and grappe

<i>Sarson Torcolato DOC</i>	€ 12.00	<i>Moscato Fior d'Arancio DOCG</i>	€ 10.00
Contrà Soarda-Veneto Uve/Grapes: Vespaiola 100%		Soumante Dolce/SParkling Sweet wine Uve/Grapes: Moscato Giallo 100%	
<i>Recioto della Valpolicella Classico DOCG</i>	€ 12.00	<i>Selezione di Liquori e Amari</i>	€ 9.00
Masi-Veneto Uve/Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara		Selection of Spirits and Bitters	
<i>Verduzzo DOC Colli Orientali del Friuli</i>	€ 15.00	<i>Amaro Nonino</i>	€ 9.00
La Viarte - Friuli Venezia Giulia Uve/Grapes: Verduzzo 100%		Nonino - Friuli Venezia Giulia	
		<i>Limoncello</i>	€ 9.00
		Ravello-Campania	

Grappe

<i>Grappe Riserva 5 Anni Antica Curvée</i>	€ 12.00	<i>Grappa Monovitigno di Sauvignon</i>	€ 10.00
Nonino-Friuli Venezia Giulia		Nonino-Friuli Venezia Giulia	
<i>Grappa Riserva 8 Anni</i>	€ 15.00	<i>Grappa 50°</i>	€ 10.00
Nonino-Friuli Venezia Giulia		Nonino-Friuli Venezia Giulia	
<i>Grappa Monovitigno di Moscato</i>	€ 12.00	<i>Grappa di Picolit</i>	€ 18.00
Nonino-Friuli Venezia Giulia		Nonino - Friuli Venezia Giulia	