

Antipasti

Caramelle di pasta di phyllo croccanti con golosetto di carne speziate e salsa al tartufo

Crudo di manzo con spezie orientali, legumi degli orti veneti e la sua tartara alla crema d'uovo

Tonno e cioccolato fondente, crema all'aglio dolce, salsa all'avocado e noci di macadamia

Fantasia della laguna veneziana

La "caprese"

Mela verde, caprino pistacchi e semi

Primi

Zuppa di pollo con funghi e tartufo in crosta di pasta sfoglia

Cappellacci farciti alla ricotta di Bufala, mantecati al burro salato e salvia con caviale di pomodoro e nota affumicata

Gnocchetti amalgamati con sfilaccetti di chianina scaglie di tartufo e formaggio di fossa

Chitarrucci trafiletti al bronzo saltati all'astaco ed insaporiti nella sua salsa alla buzera

Risotto mantecato allo champagne con carpaccio di pesche e gamberi rossi crudi

Risotto al tartufo scorzone con ristretto di vitello e santoreggia

Dal Mare

Trancio di branzino cotto sulle sue squame con crema di funghi porcini, finferli spadellati e pleurotus croccanti

Medaglione di tonno pinna gialla con insalata d'arancia, cipollotti e scaglie di tartufo

Trancetto di baccalà glassato al nero su crema di ceci, tagliolini di seppie e filamenti di peperone dolce

Sogliola e limone

Dalla Terra

Filetto di manzo rosolato con culatello crispy e salsa all'amarone, carotine baby al burro e cerfoglio roast di patate e scalogno confit

Carré d'agnello glassato all'aceto balsamico e trito di mentuccia selvatica con taccole saltate e patata william

Guancetta di vitello in spezzatino scomposto

Petto d'anatra moularde laccata al miele , salsa di prugne e fior d'arancio aromatizzata allo zenzero, frutti passiti e vegetali freschi

Il Dessert che non ti aspetti

I miei Catenacci sweet

La sfera magica

Birra e Tartufo

La pesca limonata

