

ANTIPASTI / Starters

Bollito misto della laguna veneta con salsa guacamole

Venetian lagoon mixed boiled fish with guacamole sauce € 22 *Poisson bouilli de la lagune avec sauce guacamole*

Baccalà dissalato alla vicentina con crema di verze

Desalted Vicenza-style codfish with cabbage cream € 22 *Morue dessalée avec crème de chou*

Sformatino al parmigiano con castraure di Sant Erasmo

Parmesan flan with Sant Erasmo purple artichokes € 20 *Flan de parmesan avec artichauts de Sant Erasmo*

Parmigiana di melanzane

Eggplants parmesan style € 20 *Gratin d'aubergines au parmesan*

Tartare di carne e le sue guarnizioni

Beef tartare and its garnishes € 24 *Tartare de boeuf et ses garnitures*

PRIMI / First Courses

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams € 22 *Spaghetti aux palourdes*

Gnocchi di zucca con fonduta di asiago e tartufo nero

Pumpkin dumplings with Asiago fondue and black truffle € 24 *Gnocchis de potiron avec fondue Asiago et truffe noire*

Zuppa di fagioli borlotti con crudité di radicchio di Treviso

Borlotti bean soup with Treviso chicory crudité € 18 *Soupe de haricots avec crudité de radicchio de Trévis*

Calamarata al nero di seppia aromatizzati al limone

Squid ink calamarata flavored with lemon € 22 *Calamarata à l'encre de seiche parfumée au citron*

Lasagna Tradizionale alla Bolognese

Traditional Lasagna € 18 *Lasagne traditionnelle à la bolognaise*

Il ristorante non acquista carne, pesce o prodotti ittici derivanti da specie in estinzione o protette.

Our restaurant does not purchase meat, fish or fish products deriving from endangered or protected species.

Le restaurant n'achète pas de viande, de poisson ou de produits à base de poisson provenant d'espèces menacées ou protégées.

SECONDI / Main Courses

Trancio di salmone con salsa scalogno e finferli

Salmon steak with shallot sauce and chanterelles € 28 *Filet de saumon avec sauce échalotes et girolles*

Fritto di paranza della laguna veneta con la sue verdure croccanti

Fried mixed small fish with crunchy vegetables € 24 *Petits poissons frits de la lagune avec légumes croquant*

Guancetta di manzo con patata fondente al profumo di rosmarino

Beef cheek with melting potato rosemary flavored € 24 *Joue de boeuf avec pomme de terre parfumée au romarin*

Filetto di Angus irlandese con salsa capperi, pepe nero, e radicchio di Treviso ai ferri

Irish Angus fillet with caper sauce, black pepper and grilled Treviso chicory € 34 *Filet de Angus Irlandaise avec sauce aux câpres, poivre noir et chicorée de Trévis grillé*

Straccetti Vegani BBQ con le sue verdure

Vegan Planted Pulled BBQ with vegetables € 24 *Lanières végétaliens BBQ avec ses légumes*

DOLCI / Desserts

Tiramisù della tradizione

Traditional tiramisu € 11 *Tiramisu traditionnel*

Pera cotta alla cannella con gelato alla vaniglia

Pear cooked with cinnamon and vanilla ice cream € 11 *Poire cuite à la cannelle et glace vanille*

Strudel di mele classico, con uvetta e pinoli

Apple strudel with raisins and pine nuts € 11 *Strudel aux pommes, avec raisins secs et pignons*

Crêpes di castagne con ricotta, gocce di cioccolato e granella di nocciole

Chestnut crepes with ricotta, chocolate chips and chopped hazelnuts € 11 *Crêpes aux marrons avec ricotta, pépites de chocolat et noisettes concassées*

Gelati assortiti (limone, vaniglia, cioccolato, fragola)

Ice cream: lemon, strawberry, vanilla, chocolate € 11 *Glaces: citron, fraise, vanille, chocolat*

In mancanza di prodotto fresco, alcuni alimenti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura

In the absence of fresh product, some foods could be frozen at source or on site by rapid blast chilling

En l'absence de produit frais, certains aliments pourraient être congelés à la source ou sur place par refroidissement rapide.