

SINCE 1749



Antipasti / Appetizer / Hors-d'Oeuvre



Battuta di Gambero Viola di Sicilia, Ananas, Scorzonera e fave di Tonka € 24,00

Raw Purple Sicilian Shrimps, Pineapple, Salsify & Tonka Beans

Tartare de Crevettes violettes de Sicile, Ananas, Scorsonère et Fèves du Tonka

Capasante scottate, polvere di Bacon, Champignon e vellutata di Bieta € 24,00

Seared Sea Scallops, Bacon Powder, Champignon & Chards Vellutata

Coquilles Saint-Jacques poêlées, poudre de Bacon, Champignon et velouté de Blettes

Cannolo di Baccalà Mantecato alla Veneziana e Canditi dell'Orto € 20,00

Cannolo filled with Stockfish Venetian Style, candied vegetables from the Garden

Cannolo de mousse de Morue à la vénitienne et Légumes confits

Crudità di Fassona Piemontese, Ceviche di Carota Viola e Chips di Patate € 20,00

Raw Fassona Beef Tartare, Purple Carot Ceviche and Potatoes Chips

Tartare de Boeuf piémontais, Ceviche de Carote violette et chips de Pommes de Terre

Labirinto e Filo di Arianna

(Una Misticanza speciale alla nostra maniera)



€ 19,00

Labyrinth with Arpadne's Thread

(a Special Mesclun Salad in our own way)

Labyrinthe et fil d'Ariane (une salade spéciale à notre façon)



Preghiamo i nostri Ospiti di volerci informare d'eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine, grazie
una lista di prodotti contenenti allergeni é a vostra disposizione

*we kindly ask to our Guests to communicate any food allergies or intolerance before you order, thank you
a list with products containing allergens is available if you wish*

Nous prions nos hôtes de nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances aux aliments au moment de la commande, merci
Une liste de produits pouvant être à l'origine d'allergies est à votre disposition.



Non utilizziamo prodotti Congelati



Primi Piatti / First Courses / Pâtes et riz



- | | |
|---|----------------|
| <p>Spaghettone Monograno Felicetti alla Carbonara di Mare
 <i>Organic spaghettone Felicetti with Seafood Carbonara</i>
 Spaghettone Monograno Felicetti à la Carbonara de mer.</p> | <p>€ 24,00</p> |
| <p>Pappa ai pomodori, Alga soffiata e Basilico al Limone
 <i>Tomato Soup with Puffed Seaweed & Lemon Basil</i>
 Soupe de Tomates, Algues soufflées et Basilic au Citron</p> | <p>€ 20,00</p> |
| <p>Tortellone alla Parmigiana di Melanzane, Pesto e Colatura di Alici
 <i>Eggplant Parmigiana filled Tortellone, Pesto and Anchovies flavoured Oil</i>
 Tortellone aux Aubergines, Pesto et Ouil aux Anchois</p> | <p>€ 22,00</p> |
| <p>Maltagliati al Farro con Salsa al Granchio e Salicornia
 <i>Spelt "Maltagliati" pasta, Crab Sauce and Salicorn (Seaweed)</i>
 Maltagliati à l'épeautre, sauce de Crabe et Salicorne</p> | <p>€ 24,00</p> |
| <p>Gnocchi ripieno di Faraona e la Sua salsa
 <i>Purple Potato Dumplings filled with Guinea Fowl and its own sauce</i>
 Gnocchi farcie à la Pintade et sauce de Pintade</p> | <p>€ 23,00</p> |



Pregiamo i nostri Ospiti di volerci informare d'eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine, grazie
 una lista di prodotti contenenti allergeni é a vostra disposizione

*we kindly ask to our Guests to communicate any food allergies or intolerance before you order, thank you
 a list with products containing allergens is available if you wish*

Nous prions nos hôtes de nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances aux aliments au moment de la commande, merci
 Une liste de produits pouvant être à l'origine d'allergies est à votre disposition.



We do not use Frozen products



Secondi / Main Courses / viande et Poissons



<p>Il Pesce secondo le disponibilità del Mercato</p> <p><i>Our Catch of the Day from the Rialto Market</i></p> <p>La Pêche du jour</p>	<p>€ 31,00</p>
<p>Branzino in 4 cotture</p> <p><i>Sea Bass in four different ways</i></p> <p>Filet de Bar en quatre cuissons</p>	<p>€ 33,00</p>
<p>Spada al Timo e Anguria</p> <p><i>Crusted Spiced Bread Swordfish with Thyme and Watermelon</i></p> <p>Espadon au Thym et Pastèque</p>	<p>€ 31,00</p>
<p>Variazione di Coniglio Fieno e Fumo</p> <p><i>Hey Smoked Rabbit Variation</i></p> <p>Variation de Lapin fumé</p>	<p>€ 31,00</p>
<p>Crosta Terrestre</p> <p><i>Earth's Crust</i></p> <p>Croûte Terrestre</p>	<p>€ 25,00</p>



Preghiamo i nostri Ospiti di volerci informare d'eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine, grazie
una lista di prodotti contenenti allergeni é a vostra disposizione

*we kindly ask to our Guests to communicate any food allergies or intolerance before you order, thank you
a list with products containing allergens is available if you wish*

Nous prions nos hôtes de nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances aux aliments au moment de la commande, merci
Une liste de produits pouvant être à l'origine d'allergies est à votre disposition.



Nous n'utilisons pas de produit congelés



Dessert



<p>Tiramisù fra Veneto e Sardegna <i>Tiramisù Between Veneto and Sardinia</i> Tiramisù entre Vénétie et Sardaigne</p>	<p>€ 10,00</p>
<p>After Eight al Basilico, marasche e sensazione fumé <i>Basil After Eight, Marasca Cherry and Fumé Sensation</i> After Eight au basilic, Cerise confite et sensation fumée</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>Zuppetta di Frutta e Verdura, Brodo di Anice Stellato e sorbetto al Finocchio <i>Fruits and Vegetables Soup, Star Anise broth and Fennel sorbet</i> Petite soupe de Fruits et Légumes, bouillon d'Anis et sorbet de Fenouil</p>	<p>€ 10,00</p>
<p>Piselli, cioccolato avorio, gelato all'olio evo e miele <i>Peas, Ivory Chocolate, Honey and extra virgin olive oil Ice Cream</i> Pois, Chocolat blanc et glace à l'Huile evo et Miel</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>Semifreddo alle Bacche di Sambuco e Prosecco, Infuso al Rosmarino <i>Elderflower Semifreddo and Prosecco, Rosemary infusion</i> Semifreddo Sambuco et Prosecco, Infusion au Romarin</p>	<p>€ 12,00</p>



A Fine Pasto / At the End of your Meal / Pour finir votre Repas

<p>Biscotti Veneziani accompagnati da un Calice di Vino Dolce <i>Venetian Biscuits with a Glass of Sweet Wine</i> Biscuit Vénitiens avec un verre de vin doux</p>	<p>€ 8,00</p>
<p>Selezione di Formaggi di Montagna, composte di frutta fatte in casa <i>Cheese Selection, Homemade Compotes of Fruit and Vegetables</i> Selection De Fromage de Montagne, Confiture de fruits e legumes</p>	<p>€ 18,00</p>