



ANTIPASTI | STARTERS

Insalata di Carciofi con veli di Parmigiano e Noci <i>Artichoke and sprout salad with parmesan cheese and walnuts</i>	€ 22,00
Burrata Pugliese con Rucola e Pomodorini <i>Creamy Burrata cheese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 22,00
Tortino dorato al Radicchio con Crema di Zucca e scaglie di mandorle tostate <i>Golden Radicchio Tart with Pumpkin cream and toasted almond flakes</i>	€ 26,00
Fiori di Zucchini croccanti con Ricotta fresca e Pesto leggero <i>Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese and light basil pesto</i>	€ 24,00
Tartar di Tonno e Stracciatella <i>Tuna tartar with stracciatella cheese</i>	€ 28,00
Polpo grigliato su Crema di Patate e Porri con Pomodorini confit <i>Grilled octopus with leeks and potatoes</i>	€ 32,00
Sauté di Cozze alla "Provenzale" con erbe aromatiche <i>Sautéed of Mussels "Provençal" style with aromatic herbs</i>	€ 24,00
Spuma di Baccalà mantecato con polenta <i>Creamed cod fish with polenta</i>	€ 26,00
Antipasto Misto di Pesce alla Torcellana <i>Chef selection of typical Venetian seafood specials</i>	€ 36,00
Plateau di Ostriche Gillaudeau, Scampi e Gamberi Rossi di Mazara <i>Selection of Gillaudeau oyster, langoustine and red Mazara shrimps</i>	€ 36,00
Il Prosciutto San Daniele e Burrata <i>San Daniele raw ham and Burrata Cheese</i>	€ 26,00
Tartar di Fassona al Tartufo Pregiato <i>Fassona beef tartar with fresh truffle</i>	€ 36,00
Carpaccio di Manzo con Tartufo Pregiato e veli di Parmigiano <i>Beef Carpaccio with fresh truffle and Parmesan cheese flakes</i>	€ 32,00

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Paccheri al Ragù di Piovra e Stracciatella di Burrata <i>Gragnano pasta with octopus ragout and Stracciatella cheese</i>	€ 28,00
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino con Acciughe di Cantabrico e Pomodorini secchi <i>Spaghetti with garlic, chili and Cantabrian anchovies, finished with sun dried tomatoes</i>	€ 28,00
Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	€ 28,00
Tagliolini di Pasta Fresca con Granceola e Castraure <i>Fresh pasta with crab meat and fresh artichokes</i>	€ 28,00
Ravioli di Branzino con bisque di Crostacei profumati al lime <i>Sea bass ravioli with lime-flavored shellfish bisque</i>	€ 28,00
Spaghetti Cacio e Pepe con Tartar di Gambero rosso di Mazara <i>Spaghetti with Pecorino cheese, pepper and Mazara red prawn tartar</i>	€ 26,00
Spaghetti con Seppie in Nero alla Veneziana <i>Spaghetti with black cuttlefish</i>	€ 26,00
Spaghetti con Scampi alla Busara <i>Spaghetti with langoustine</i>	€ 28,00
Tagliolini all'Astice con Pomodorini <i>Fresh pasta with lobster and cherry tomatoes</i>	€ 38,00
Crema di Zucca con Porcini al timo <i>Pumpkin cream soup with thyme flavored Porcini mushrooms</i>	€ 25,00
Il Risotto mantecato ai Porcini e Tartufo (min. 2 persone) <i>Fresh truffle and Porcini mushroom risotto (min. 2 people)</i>	€ 32,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti with egg yolk, pecorino cheese and bacon</i>	€ 22,00
Gnocchi di Patate fatti in casa al ragù bianco di Vitello e Vezzena <i>Homemade potato pasta with white veal ragout and Vezzena cheese</i>	€ 24,00
Tagliolini al Tartufo Nero Pregiato <i>Fresh pasta with truffle</i>	€ 32,00