



MENÙ DI CARNE-VALE

Venezia 2018

€ 74,00 per person - tax & service 12%

ANTIPASTO



STARTER

Carpaccio di lingua di manzo salmistrata. € 18,00

Olio profumato al pepe verde, pecorino di fossa, erbe ed essenza al limone.

Carpaccio of corned beef tongue. € 18,00

Pecorino di fossa cheese, green pepper oil, fresh herbs perfumed with lemon.

PRIMI PIATTI



FIRST COURSE

Gnocchi col Castrà. € 22,00

Gnocchi di patate con spezzatino di agnellone castrato e concentrato di pomodoro

Grande piatto classico della cucina Carne-Valesca veneziana.

Hand made potato gnocchi with lamb mutton meat stew. € 22,00

Great classic dish of Venetian Carne-Valesca cuisine.

SECONDI PIATTI



MAIN COURSE

Rigorosamente Fegato di Vitello alla veneziana. € 28,00

Grande piatto classico della cucina veneziana.

Leggermente stufato con cipolla bianca e polenta.

Special Italian calf's liver à la Veneziana € 28,00

with stewed onions & polenta.

DOLCI



DESSERT

Creme fritte alla veneziana € 12,00

con salsa allo zenzero

Old fashioned pan-fried cream € 12,00

with ginger sauce, a very popular Venetian recipe.