



# 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, erbette 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

### **Gnochì 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.