

G H E N I
RESTAURANT
VENEZIA

MENU

QUESTO MENU' E' UN INVITO A RALLENTARE, AD
ASSAPORARE NON SOLO I SAPORI, MA ANCHE LE
EMOZIONI CHE OGNI PIATTO PORTA CON SE'.
DIETRO OGNI INGREDIENTE CI SONO MANI, STORIE,
ATTENZIONE E PASSIONE.
BENVENUTO NELLA NOSTRA CUCINA DOVE OGNI
DETTAGLIO E' DEDICATO A TE.

GHENI

ANTIPASTI

Cappesante scottate, crema di prezzemolo, insalata amara brasata e pane all'aglio dolce.

(1,7,14)*

20€

Cozze in zappetta di pomodoro leggermente piccante.

(12,14)*

18€

Carpaccio di carne salada fatta in casa, dressing di ostrica, salicornia e germogli.

(12)*

21€

Parmigiana di zucchine al profumo di maggiorana 

(3,7)

17€

PRIMI PIATTI

Bigoli artigianali al burro affumicato,
acciughe di Catara e pane all'aglio.

(1,4,7)*

22€

Risotto all'asiago stravecchio, pere allo
zafferano e polvere di alghe.

(7,12)*

22€

Ruote artigianali al ragù d'ossobuco di
vitello, crema di cipolle bionde, pesto di
rucola e cren.

(1,9,12)*

23€

Linguine artigianali agli scampi, spugnole e
riduzione di provola di bufala.

(1,2,7)

24€

SECONDI PIATTI

Sogliola gratinata ai pomodori secchi,
spinaci, mandorle alla paprika e il suo
guazzetto.

(4,8)*

28€

Guancia di maiale cotta dolcemente,
cremoso di sedano rapa al lime.

(7,9)*

28€

Filetto di manzo alla senape antica,
patata e verdure di stagione.

(10)*

30€

Branzino scottato, verdure al timo e
gambero viola candito al limone.

(2,4)*

32€

ALLERGENI

1. GLUTINE

2. CROSTACEI

3. UOVA E DERIVATI

4. PESCE

5. ARACHIDI

6. SOIA

7. LATTE E DERIVATI

8. FRUTTA A GUSCIO

9. SEDANO

10. SENAPE

11. SESAMO

12. SOLFITI

13. LUPINI

14. MOLLUSCHI