

G H E N I
R E S T A U R A N T
V E N E Z I A

M E N U

CE MENU EST UNE INVITATION À RALENTIR, À
GOÛTER NON SEULEMENT LES SAVEURS, MAIS
AUSSI LES ÉMOTIONS QUE CHAQUE PLAT
APPORTE AVEC LUI.

DERRIÈRE CHAQUE INGRÉDIENT, IL Y A DES
MAINS, DES HISTOIRES, DE L'ATTENTION
ET DE LA PASSION.

BIENVENUE DANS NOTRE CUISINE OÙ CHAQUE
DÉTAIL VOUS EST DÉDIÉ.

GHENI

ENTRÉES

Saint-Jacques snackées, crème de persil,
scarole braisée et pain à l'ail doux

(1,2,4,7,14)

22 €

Artichauts cuits et crus, Casatella Trevigiana
et betterave marinée à la Saba

(7,10,12)

20 €

Poitrine de porc fermier confite, pomme
Annurca, haricots verts et sauce au miel

(9,12)

22 €

Crème de pois chiches et épeautre, morue à
l'huile nouvelle et câpres croustillants

(1,4,9)

21 €

PREMIER PLATS

Risotto à la courge parfumé à la moutarde,
gambas snackées et salicorne (1,2,7,9,10)

25 €

Spaghettis artisanaux aux seiches en cocotte,
bette et huile au charbon (1,3,4)

24 €

Maccheroncini au ragù de canard au couteau,
ricotta fumée et herbes(1,3,7)

24 €

Soupe à l'oignon et chou à la crème de
fromage bleu de chèvre (1,3,7)

23 €

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de pintade farci aux épinards,
échalotes braisées et pommes de terre
violette (1,3,7)

30 €

Pêche du jour
en bouillon et légumes de saison au thyme
(4)

30 €

Joue de veau confite, purée de pommes de
terre et poireaux croustillant (7,9)

33 €

Parmigiana... aubergines, tomate,
mozzarella et pesto de basilic (7,8)

27 €

ALLERGÈNES

1. GLUTEN

2. CRUSTACÉS

3. ŒUFS ET DÉRIVÉS

4. POISSON

5. ARACHIDES

6. SOJA

7. LAIT ET DÉRIVÉS

8. FRUITS À COQUE

9. CÉLERI

10. MOUTARDE

11. SÉSAME

12. SULFITES

13. LUPINS

14. MOLLUSQUES