

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

Capesante scottate crema di prezzemolo,
scarola brasata e pane all aglio dolce

(1,2,4,7,14)*

22€

Pancetta di maiale nostrano cotta dolcemente
,mela Annurca ,fagiolini e salsa al miele

(7,10,12)*

22€

Crema di ceci e farro ,baccalà all'olio nuovo e
capperi croccanti (9,12)*

21€

Carciofi cotti e crudi ,casatella trevigiana e
rapa rossa marinata alla Saba (1,4,9)

20€



PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca profumata alla mostarda,
gamberi scottati e salicornia. (1,2,7,10)*

25€

Spaghetti artigianali alle seppie cotte al coccio,
bieta e olio al carbone. (1,3,4) *

24€

Maccheroncini al ragù al coltello d'anatra ricotta
affumicata ed erbe. (1,3,7)*

24€

Zuppetta di cipolle con bignè al formaggio blu di
capra (1,3,7)

23€



SECONDI PIATTI

Petto di faraona farcito agli spinaci, scalogno
brasato e patate viola. (1,3,7)*

30€

Pescato del giorno in guazzetto con verdure
del momento al timo. (4)*

30€

Guancia di vitello cotta dolcemente cremoso di
patate e porri croccanti. (7,9)*

33€

La parmigiana..con melanzane pomodoro
mozzarella e pesto di basilico. (7,8) *

27€



ALLERGENI

*PRODOTTO ACQUISTATO CONGELATO O TRATTATO TERMICAMENTE IN CASA TRAMITE ABBATTITORE.

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

DESSERT

il mio tiramisù...con mascarpone artigianale e
caffè espresso (1,3,7)

10€

La crema bruciata alla vaniglia con composta
di arance amare e origano (3,7)

10€

Crostata alla zucca ,caramello all'aceto
balsamico e sorbetto alla pera (1,3,7,12)*

10€

Cioccolato 70%..la saker ,la mousse il sorbetto
(1,3,7,8)*

10€

