



ANTIPASTI

SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE

Our traditional potato mousse

€ 20,00

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA DELL'ORTO DI SANT'ERASMO

Fried zucchini blossoms from Sant'Erasmo island

€ 22,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI TAGLIATO A COLTELLO E FICHI

Hand sliced Parma ham (24 months) with figs

€ 22,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



ANTIPASTI

PORCHETTA FATTA IN CASA CON RADICCHIO IN SAOR

Home made "porchetta" charcuterie
with red chicory "saor" style

€ 24,00

CARPACCIO DI CERVO CON TUORLO MARINATO E ACETO BALSAMICO

Deer carpaccio with marinated egg yolk
and balsamic vinegar

€ 24,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



PRIMI PIATTI

STRANGOLAPRETI CON BURRO DI MALGA E SALVIA

“Strangolapreti” with mountain butter and sage

€ 24,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON TUORLO IN SPUMA

Spaghetti carbonara with egg yolk mousse

€ 26,00

PAPPARDELLE AL MASORINO

Pappardelle pasta with wild duck ragout

€ 26,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



PRIMI PIATTI

FIOCCHI CON PIOPPINI E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Fiocchi pasta with pioppini mushrooms
and Parma ham

€ 26,00

RISOTTO CON LE "SECOE"

SECONDO L'ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA

Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe

Min. per 2 persone

€ 28,00

RISOTTO DELLO CHEF LUCIANO

Chef Luciano's risotto

Min. per 2 persone

€ 28,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



SECONDI PIATTI

☀ SELEZIONE DI VERDURE DI STAGIONE

Selection of seasonal vegetables

€ 16,00

PETTO D'ANATRA AL VALPOLICELLA CON CIPOLLINE BORETTANE

Duck breast with Valpolicella sauce
and Borettane onions

€ 34,00

CARRÉ DI MAIALE AL GORGONZOLA CON TORTINO DI SPINACI

Pork loin with Gorgonzola cheese and spinach pie

€ 34,00

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA DI MAIS MARANO

Venetian-style veal liver with polenta from Marano

€ 34,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



SECONDI PIATTI

LOMBATINA DI AGNELLO CON CIME DI RAPA E PINOLI

Lamb sirloin with turnip tops and pine nuts

€ 36,00

FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI DEL "MAESTRO" CON TORTINO DI PATATE

"Master's" veal fillet Rossini style
with potato timbale

€ 44,00

FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE E PORCINI CON SPUMA DI PATATE

Beef fillet with Amarone sauce,
porcini mushrooms and potato mousse

€ 48,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO

Classic tiramisù

€ 14,00

MILLEFOGLIE CON CREMA “REGINA” E FRUTTI DI BOSCO

Millefoglie with “Regina” cream and mixed berries

€ 14,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON ARANCIA CANDITA

Chocolate mousse with candied orange

€ 16,00

FAGOTTINO DI MELE E CANNELLA

Apple pie with cinnamon scent

€ 14,00

CRESPELLE ALLA FIAMMA

Crepes flambé

Min. per 2 persone

€ 20,00

Coperto / Cover Charge € 5.00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



TASTING MENU

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA DELL'ORTO DI SANT'ERASMO

Fried zucchini blossoms

SPUMA DI PATATE CON LE POLPETTINE IN UMIDO

Our traditional potato mousse with baby meatballs and tomato sauce

PORCHETTA FATTA IN CASA CON RADICCHIO IN SAOR

Home made "porchetta" charcuterie with red chicory "saor" style

RISOTTO DELLO CHEF LUCIANO

Chef Luciano's risotto

FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI

DEL "MAESTRO" CON TORTINO DI PATATE

"Master's" veal fillet Rossini style with potato timbale

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON ARANCIA CANDITA

Chocolate mousse with candied orange

€ 88,00 P.P

MINIMO PER 2 PERSONE (Min. x 2 persons)

Servizio e coperto incluso, bevande escluse

Cover charge and service included, drinks not included

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

€ 32,00 P.P.

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*