

ESTATE 2026

CONTAMINAZIONI

Gambero rosso

cipollotto fondente e kumquat

(**1, 2, 6, 12)

Speck di ricciola

fichi e finocchio

(**4)

Tonno rosso

anguria, peperone e tabasco

(*4, 6, 12)

Orata marinata

curry verde, lime, mela e zucchine

(**1, 4, 5)

Sgombro

cetriolo, basilico e mezcal

(*4, 6, 12)

Tagliolino freddo

ostriche, beurre blanc ed erbe

(*1, 3, 12, 14)

Tortello di melanzana

spada, prugne e fumo

(*1, 3, 4, 12)

Sogliola

spinacino, limone salato e chiodi di garofano

(*4, 11, 12)

Cioccolato bianco

the verde e limone alla marocchina

(3, 7)

75,00

TERRITORIALITÀ e TRADIZIONE

Caprese

gambero rosso e agrumi

(**1, 2, 7, 12)

Crudo veneziano

Carpaccio di crostacei, yuzu e curry

Ostrica Gillardeau e gin tonic

Gallinella, albicocca e basilico

(**2, 12, 14)

Linguine, vongole, aglio, olio e peperoncino

(*1, 3, 7, 9, 12, 14)

Seppie

piselli e cedro

(*12, 14)

Meringata agli agrumi

fior di latte e spuma di meringa al limone

(3, 7)

55,00



TERRA

Orto

Indivia alla brace, arancio e pepe

Parmigiana di melanzane

Anguria e pomodoro

(1, 6, 7, 9, 10, 11)

Vitello tonnato

e fagiolini

(*4, 8, 10, 12)

Gnocco

ricotta, piselli e mandorle

(1, 3, 7, 8)

Pollo

lattuga alla brace, melagrana e olive nere

(*12)

Zuppetta

fichi d'india, gelato allo yogurt e polline

(1, 7, 8, 12)

55,00

CRUDO

al pezzo

dall'Adriatico:

Cicala di mare (**2, 12)
3,50

Scampo (**2, 12)
4,50

Ostrica Perla del Delta (14)
8,50

dalla Sicilia:

Gambero rosso (**2, 12)
6,00

Mazzancolla (**2, 12)
3,50

dalla Francia:

Ostrica Gillaudeau (14)
6,00



ANTIPASTI

Crudo veneziano

Carpaccio di crostacei, yuzu e curry
Sarde in saor

Ostrica Gillaudeau e gin tonic
Mazzancolla e campari

Scampo, melone e vermouth

Gallinella, albicocca e basilico
(**2, 6, 8, 12, 14)

38,00

Tonno rosso

anguria, peperone e tabasco (*4, 6, 12)
25,00

Caprese

gambero rosso e agrumi (**1, 2, 7, 12)
25,00

Pane, burro e alici

e fagiolini alla brace (*7, 12, 14)
22,00

Vitello tonnato

e fagiolini (*4, 8, 10, 12)
18,00

Orto

Zucchine, fiori in tempura e aneto
Parmigiana di melanzane

Oveto contadino

Indivia alla brace, arancio e pepe
Anguria e pomodoro

(1, 6, 7, 9, 10, 12)

20,00

PRIMI

Linguine, vongole, aglio, olio e peperoncino

(*1, 3, 7, 9, 12, 14)

20,00

Tagliolino freddo

ostriche, beurre blanc ed erbe (*1, 3, 12, 14)

20,00

Tortello di melanzana

spada, prugne e fumo (*1, 3, 4, 12)

22,00

Paccheri

alla carbonara di mare (**1, 2, 3, 4, 12, 14)

22,00

Risotto

pesto verde e manzo marinato (*7, 12)

22,00

Gnocchi

ricotta, piselli e mandorle (1, 3, 7, 8)

18,00



SECONDI

San Pietro

yuzu e lattuga (**12, 14)

26,00

Catalana

di crostacei, frutta e verdura (**2, 12)

45,00

Seppie

piselli e cedro (*12, 14)

22,00

Sogliola

spinacino, limone salato e chiodi di garofano (*4, 11, 12)

25,00

Entrecôte

melanzana e spezie (*12)

24,00

Pollo

lattuga alla brace, melagrana e olive nere (*12)

22,00

Come un filetto alla Rossini

Pomodoro marinato alla brace, tartufo nero, finto foie gras e fondo di verdure (*1, 3, 6, 8, 12)

20,00

Allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

* Prodotto decongelato, ** Prodotti crudi ittici a partire da alimenti già bonificati come previsto dal Reg. CE 853/04All. III Sez. VIII e dalla circolare DGSAN 0024111 datata 05/07/12d provenienti da fornitori autorizzati.

DESSERT

Mango

e pepe verde

(1, 3, 7)

10,00

Zuppetta

fichi d'india, gelato allo yogurt e polline

(1, 7, 8, 12)

12,00

Cioccolato bianco

the verde e limone alla marocchina

(3, 7)

10,00

Meringata agli agrumi

fior di latte e spuma di meringa al limone

(3, 7)

10,00

Parmigiana di melanzane dolce

Semifreddo alla melanzana, sorbetto al cacao, frutta candita e mandorle

(3, 7, 8)

10,00

Tiramisù

Crema soffiata al mascarpone, gelato al caffè e crumble al cacao

(1, 3, 7, 8)

10,00