

## OUR HORS-D'OEUVRES *inspired by*

*Zohi Potos*

### ... FROM THE SEA

Shrimps in kataifi pastry with curry sauce	€ 14,00
Seared octopus with crisp celery and potato	€ 14,00
Brandade of salt cod and soft-shell crabs "in saor" style	€ 14,00

### ... FROM OUR LAND

Phyllo pastry cannolo with cheese and vegetables foam	€ 12,00
Chiodini mushrooms flan with crispy bacon and parmigiano sauce	€ 12,00
Beef carpaccio with herbs and marinated chicory	€ 14,00

## OUR FIRST DISHES *inspired by*

*Stefano*

### ... FROM THE SEA...

Tagliolini fisherman style (fish and seafood)	€ 12,00
Potato and beetroot dumplings with scampi and radicchio	€ 12,00
Tagliatelle with swordfish, saffron and crisp leek	€ 12,00

### ...FROM OUR LAND

Bigoli pasta (thick spaghetti) with Guinea-fowl ragout and fine herbs	€ 12,00
Mezze maniche pasta with pumpkin cream and salami	€ 12,00
Risotto with chicory and Casatella cheese (min. for 2 persons)	€ 14,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.

## OUR MAIN COURSE *inspired by*



### **... FROM THE SEA**

Fried radicchio and crayfish in tempura style with tartare sauce	€ 20,00
Cut of red tuna with "Re Spadone" salad and orange	€ 18,00
Dentex fillet with vegetables	€ 18,00

### **...FROM OUR LAND**

Beef fillet, fois gras escalope and pistachios	€ 20,00
Roasted loin of veal with chiodini mushrooms	€ 18,00
Calf's liver Veneziana style (with onions) with grilled corn cream	€ 16,00
Vegetable burger with mixed salad	€ 14,00

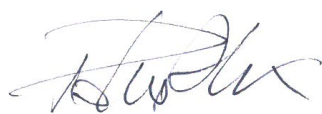
*Executive Chef: Mauro Durighel*  
*Vice Executive Chef: Alex Palma*

*Maitre: Sante Luisetto*

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## OUR DESSERTS *inspired by*



Three- chocolates Bavarois	€	7,00
Our Mont Blanc and blueberry	€	7,00
Pineapple parfait with mango and lime	€	7,00
Home made tiramisù	€	7,00
Assorted homemade biscuits	€	5,00
Homemade sorbet	€	4,00
Fruit salad	€	4,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## OUR CHEESE SELECTION

Fresh Asiago (Cow's milk)	€ 5,00
Ubriaco al Cabernet (Cow's milk)	€ 5,00
Pecorino romano DOP (Sheep's milk)	€ 5,00
Gorgonzola DOP (Cow's milk)	€ 5,00
Montasio DOP (Cow's milk)	€ 5,00
Cheese selection with jams	€ 12,00

*Our cheeses are served with :*

*Mostarda (pickled candied fruit in a spicy syrup)*

*and Honey from our Selection*

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.