

ANTIPASTI - START

PEPITA D'UOVO CROCCANTE CON BIS D'ASPARAGO VENETO ^[1.3.7] CRISPY EGG WITH A CREAMY CENTER, SERVED WITH GREEN AND WHITE ASPARAGUS	12
TAGLIATELLE DI SEPIA, PISELLI, BOTTARGA PICCANTE E AGRETTI ^[2.4.7] CUTTLEFISH TAGLIATELLE WITH PEAS, MILDLY SPICY BOTTARGA, AND AGRETTI (SALTWORT)	17
LA NOSTRA SELEZIONE DI CICCHETTI VENETI (8PZ) ^[11.2.3.4.5.6.7.9.11.13] OUR VENETIAN "SMALL BITES"	18
SARDE IN SAOR SU POLENTA FRITTA ^[1.2.4.12] SWEET-AND-SOUR MARINATED SARDINES (SARDE IN SAOR) ON FRIED POLENTA	12
INSALATA DI GALLINA ALLA PADOVANA ^[6.9.10] PADUA-STYLE HEN SALAD	12

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

LINGUINE ALLE VONGOLE "LUPINI" ^[1.2.6.12] LINGUINE WITH "LUPINI" CLAMS	17
GNOCCHI DI PATATE, PISELLI IN DUE CONSISTENZE E BATTUTA DI SCAMPI ^[1.2.3.6] POTATO GNOCCHI WITH PEAS IN MULTIPLE TEXTURES AND CHOPPED RAW SCAMPI	16
BIGOLI IN SALSA ALLA VENEZIANA ^[1.4] VENETIAN-STYLE BIGOLI IN SALSA (ONION AND ANCHOVY SAUCE)	14
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CORTE E FONDO BRUNO ALLE MARASCHE ^[1.3.6.7.12] TAGLIATELLE WITH FARMYARD-MEAT RAGÙ AND A SOUR-CHERRY BROWN JUS	14
HUMMUS DI CAROTE ARROSTO, YOGURT, SPEZIE ORIENTALI E CROSTINI ^[1.6.7.10] ROASTED-CARROT HUMMUS WITH YOGURT, ORIENTAL SPICES, AND CROUTONS	12
RAVIOLI ALLE ERBETTE SPONTANEE SU CREMA DI ORTICHE E OLIO ALL' NDUJA ^[1.3.6.7] RAVIOLI FILLED WITH CARLETTI AND BRUSCANDOLI, SERVED ON NETTLE CREAM WITH 'NDUJA OIL	13

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNO DI STAGIONE SLICED GRILLED BEEF WITH SEASONAL SIDE VEGETABLES	28
MERLUZZO IN OLIO COTTURA, CIPOLLOTTO, ASPARAGI VERDI E SALSA BLANQUETTE ^[4.7.12] COD COOKED IN OIL WITH SPRING ONION, GREEN ASPARAGUS, AND BLANQUETTE SAUCE	27
SUPREMA DI FARAONA, POMODORI SECCHI, PAK CHOI E FONDO ALLE MARASCHE ^[4.7.12] GUINEA FOWL SUPREME WITH SUN-DRIED TOMATOES, PAK CHOI, AND SOUR-CHERRY JUS	24
IL NOSTRO PEPERONE TONNATO ^[1.3.5.6.12] OUR PEPPER WITH TUNA SAUCE	17

DESSERT

TIRAMISÙ DELLA CASA ^[1.3.7]	8
PANNA COTTA ^[7]	8
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ^[1.3.7]	8