

Aperitivi

Bollicine / Sparkling wines

Prosecco Brut D.O.C.G. € 6,00

Metodo Classico Buvoli Pinot Nero € 10,00

Franciacorta Brut D.O.C.G. € 10,00

Franciacorta Rosé D.O.C.G. € 10,00

Champagne A. Bergère Brut € 13,00

Cocktails

“Bellini” Cocktail € 9,00

Manhattan € 9,00

Americano € 9,00

Martini Cocktails € 9,00/15,00

Champagne Cocktail € 15,00

Vini Liquorosi / Fortified wines

Marsala Vergine € 7,00

White Port € 7,00

Vintage Port € 15,00

Aperitivi Analcolici

Non alcoholic cocktails € 9,00

Tasse e Servizio 12%



Antipasti

Uovo Gourmet € 18,00

Uovo gourmet cotto a bassa temperatura, spuma al Castelmagno, funghi pioppini e pan fritto al guanciale

Rognone € 20,00

Rognoncini trifolati, giardinetto di mela al Calvados e scalogno candito

Capesante € 24,00

Capesante, crema di zucca, cappuccio viola e fondo bruno al cioccolato fondente

Gamberi rossi € 26,00

Crudo di gamberi rossi al caprino, riduzione al melograno e indivia in agrodolce

Moeche fritte € 26,00

Granchi soffici fritti su julienne di carciofi novelli al lime.
Specialità della cucina veneziana

Fegato grasso € 28,00

Scaloppa di foie gras, gelato alla nocciola salato, lamponi e pan brioche speziato

“Cichetti” dello Chef € 34,00

Selezione dai nostri antipasti.
Quattro proposte dello Chef secondo stagione.

Tasse e Servizio 12%



La Cucina Classica & Moderna Italiana

Primi Piatti

Lasagnetta al ragout € 18,00

Lasagnetta fatta in casa al ragout di vitello, salsa alla besciamella gratinata al Parmiggiano,
Grande piatto classico della cucina italiana.

Gnocchi farciti € 22,00

Gnocchi di patate e rapa rossa farciti al Gorgonzola DOP di Montegalda e sbrisolona di arachidi

Carbonara di Scampi € 28,00

Spaghetti tipo "Carbonara" con *Scampi e suo fumetto, croccantini di pancetta.

Profumo di Mare € 28,00

Spaghetti artigianali di grano duro "Cavaliere Cocco" filetto di pesce di scoglio e suo ristretto, emulsione alle vongole veraci

Risotto di pesce "CottoCrudo" € 30,00

Risotto di pesce e crostacei "cotti-crudi" al profumo di finocchio e liquirizia.
Specialità del Bistrot.

Tasse e Servizio 12%



La Cucina Storica & Classica Veneziana

Alle origini della gastronomia europea con la riscoperta di antichi sapori veneziani

Primi Piatti

“Bigoli in Salsa” € 18,00

Cucina Povera veneziana di tradizione Ebraica XVIII sec.

Nella versione originale più antica, trattasi di pasta integrale ruvida condita con cipolla caramellata e stufata, acciughe e pepe nero macinato grosso.

Minestra de fondi de carcioffi € 20,00

Giulio Cesare Tirelli XVII sec.

Minestra con fondi di carciofo, formaggio di capra fresco, ritagli d'anatra fumé, uva bianca e pistacchi. Con il Tirelli Cuoco Dogale cambia la struttura delle pietanze... sempre meno spezie ed uso frequente di ortaggi e frutta.

Spaghetti con le Seppie € 20,00

Da oltre un secolo grande piatto classico della cucina veneziana.

Spaghetti con le “Sepe in Tecia” in “Nero” alla veneziana.

Raffioli de herbe € 22,00

Cuoco Anonimo Veneziano XIV sec.

Trattasi di ravioli farciti al formaggio dolce, ricotta fumé ed erbe aromatiche con cialda allo zucchero grezzo.

Tasse e Servizio 12%



La Cucina Classica & Moderna Italiana

Secondi Piatti

Pesce Spada € 28,00

Filetto di pesce spada in "Porchetta", alle erbe aromatiche e senape, radicchio tardivo di Treviso, crema di burrata e ribes.

Branzino € 28,00

Scaloppa di branzino, topinambur al timo & broccoli al profumo di acciuga

Germano Reale € 32,00

Petto & coscia di Germano, carote alla camomilla, liquirizia e patata fondente

Scampi € 38,00

*Code di Scampi in crosta di mandorle, salsa tartara con verdure croccanti

Filetto € 38,00

Filetto di manzo marinato al latte e carbone vegetale, verdure baby e salsa all'erba cipollina

Amo il Mare € 42,00

Fantasia di pescato & crostacei del giorno, verdure di stagione su crema morbida di sedano rapa

Verdure & Crudit 

Insalata mista di stagione € 8,00

Verdure bollite € 8,00

Tasse e Servizio 12%



La Cucina Storica & Classica Veneziana

Alle origini della gastronomia europea con la riscoperta di antichi sapori veneziani

Secondi Piatti

Petto d'Anatra € 28,00

Bartolomeo Scappi XVI sec.

Anara in salsa Pevarada con tortin (agrodolce) de Pomi, Uva e Cipola. Antica salsa rinascimentale, con accompagnamento dello Scappi.

Bisato in Ara € 28,00

Piatto di antica Tradizione Popolare XIV sec.

Anguilla al forno con alloro, pepe e pan grattato.

In origine anguilla arrostita davanti alle bocche dei forni di Murano (are), acqua di mare, alloro in quantità, pepe di vario genere.

Fegato alla veneziana € 28,00

Grande piatto classico della cucina tradizionale veneziana.

Abitualmente consumato dai residenti nella sua versione ottocentesca: fegato di vitello, cipolla stufata, olio d'oliva e burro, con polenta gialla morbida.

Ombrina & Uva € 30,00

Maestro Martino XV sec.

Pesse... in Sapor de Uva e "zucca in agrodolce"

Ricetta tratta da "Libro de Arte Coquinaria" di Maestro Martino, 1450

Trattasi di uno dei numerosi sapori descritti esaurientemente da Maestro Martino.

Tasse e Servizio 12%



Menu Light



Minestrone di verdure € 16,00



Minestrone di verdure fatto in casa con pesto alla genovese
e olio extra vergine di oliva 100% tonda Iblea
Grande classico della cucina italiana

Pasta & Fagioli € 18,00



Pasta e fagioli classica veneta con maltagliati alle erbe
e julienne di radicchio rosso trevigiano

Parmigiana di melanzane € 18,00



Parmigiana di melanzane al forno con ricotta affumicata, salsa di pomodoro,
Parmiggiano e basilico.

Insalata di pollo € 20,00



Insalata romana, parmigiano a scaglie, uova di quaglia,
pollo cotto a bassa temperatura, nostro condimento Cesar

Sapori d'Autunno € 24,00



“Suca Baruca” Zucca di Chioggia, radicchio tardivo di Treviso,
funghi pioppini, crumble di arachidi e sorbetto al fior di latte di Capra

Tasse e Servizio 12%



...solo Tartufo Bianco



Uovo Gourmet & Tartufo Bianco € 36,00

Uovo Gourmet su spuma di patata e tartufo bianco (5 grammi)

Tagliolino & Tartufo € 40,00

Tagliolino all'uovo, fatto in casa e tartufo bianco (5 grammi)

Filetto & Tartufo Bianco € 60,00

Filetto di Bue, suo fondo bruno

e patata fondente con tartufo bianco (5 grammi)



Tasse e Servizio 12%



MENÙ DEGUSTAZIONE

Cucina Classica & Moderna Veneziana Italiana

4 portate - € 74,00 a persona - tasse e servizio 12%

ANTIPASTI

**porzione ridotta da degustazione

Uovo gourmet cotto a bassa temperatura, spuma al castelmagno,
funghi pioppini e pan fritto al guanciale

- oppure -

Capasante, crema di zucca, cappuccio viola e fondo bruno al cioccolato fondente

PRIMI PIATTI

**porzione ridotta da degustazione

Spaghetti con le Seppie di Laguna in “Nero”
Grande piatto classico della cucina veneziana.

- oppure -

Lasagnetta fatta in casa al ragout di vitello,
salsa alla besciamella gratinata al Parmiggiano.
Grande piatto classico della cucina italiana.

SECONDI PIATTI

**porzione ridotta da degustazione

Anara in salsa Pevarada con tortin (agrodolce) de Pomi, Uva e Cipola.
Bartolomeo Scappi XVI sec.

- oppure -

Scaloppa di branzino, topinambur al timo & broccoli al profumo di acciuga

DOLCI

Tiramisù “choux” secondo il Bistrot de Venise.

- oppure -

Crema Rosada (brulée) all’arancio con gelato al rosmarino.
Cucina del Goldoni, XVIII sec.

VINI

Abbinamento Vino-Cibo € 28,00
4 bicchieri (80 ml) di vini classici italiani

Abbinamento Vino-Cibo € 48,00
4 bicchieri (80 ml) di vini “Top” italiani

MENÙ DEGUSTAZIONE

Cucina Storica & Moderna Veneziana

6 portate - € 110,00 a persona - tasse e servizio 12%

ANTIPASTI

**porzione ridotta da degustazione

“Saor” rivisitato. Code di *Scampi, in agrodolce

Rivisitazione di un grande classico della Cucina Veneziana.

- oppure -

Crudo di gamberi rossi al caprino, riduzione al melograno e indivia in agrodolce

- oppure -

Rognoncini trifolati, giardinetto di mela al Calvados e scalogno candito

- oppure -

Granchi soffici fritti su julienne di carciofi novelli al lime.

Specialità della cucina veneziana

PRIMI PIATTI

**porzione ridotta da degustazione

Raffioli de herbe... Vantazati, Ravioli farciti al formaggio dolce, ricotta fumé, erbe aromatiche e cialda zucchero grezzo.

-

Spaghetti artigianali di grano duro “Cavaliere Cocco” filetto di pesce di scoglio e sua riduzione, emulsione alle vongole veraci

SECONDI PIATTI

**porzione ridotta da degustazione

Petto & coscia di Germano Reale, carote alla camomilla,

liquirizia e patata fondente

- oppure -

Ombrina in... Sapor d’Uva. Rielaborazione della pregiatissima Ombrina in crosta di mandorle, salsa di uva e crema di zucca in agrodolce

DOLCI

Torta Bianca Reale, rivisitazione di Bartolomeo Scappi XVI sec. ricotta e canditi, petali e acqua di rose, gelato allo zenzero.

- oppure -

Crema Rosada (brulée) all’arancio con gelato al rosmarino.

Cucina del Goldoni XVIII sec.

VINI

Abbinamento Vino-Cibo € 42,00

6 bicchieri (80 ml) di vini classici italiani

Abbinamento Vino-Cibo € 72,00

6 bicchieri (80 ml) di vini “Top” italiani