



*Le cose migliori della vita
sono illegali, sono immorali...
o fanno ingrassare.*

*The best things in life
are either unlawful, immoral...
or make one fat*

G.B. shaw

Menu' D'autunno 2025

Chef Daniele Zennaro



Bicchiere (a glass)
di
FERRARI PERLE'
€ 12



Set menu'

Menù tradizionale

Baccalà' e Saor

**Wafer di baccalà' mantecato,
sarde in saor come da tradizione e salsa di pinoli tostati 1-3-4-7-8**

Traditional Creamed cod wafer, sardines in saor and toasted pine nut sauce
Gaufrette de cabillaud à la crème, sardines au saor et sauce aux pignons grillés

Paglia e fieno

Paglia e fieno di laguna con polpettine e sugo di granchio blu e salicornia

Paglia e Fieno (yellow and green fettuccine) with blue crab meatballs, his sauce, and glasswort 1-2-3-9
Paglia e Fieno (fettucines jaunes et vertes) avec boulettes de crabe bleu, sa sauce et salicorne

Fritto dell'Adriatico

Frittura con verdure in pastella di riso e salsa agrodolce di pomodoro verde 2-4

Fried prawns, scampi, calamari and vegetables rise batter and Green tomato sweet and sour sauce
Crevettes frites, langoustines, calamars et légumes dans la pâte de pois chiches and Tomate verte Sauce sucrée et aigre

fichi, fior di latte e balsamico

**Frolla bretone, confettura di fichi al rosmarino, 1-3-7
gelato al fior di latte e perle di Aceto Balsamico**

Breton shortcrust pastry, rosemary fig jam,
fior di latte ice cream, and balsamic vinegar pearls
Pâte brisée bretonne, confiture de figues au romarin, glace fior di latte et perles de vinaigre balsamique

€78

Coperto , Cover charges , Couvert € 4,8 p.p.

Set menu'

Menù Algiubagìò



Calamaro murrina

**bianco di calamaro cotto a 60°C, tentacoli croccanti,
maionese di piovra e creme di verdure 4.14**

White squid cooked at 60°C, crispy tentacles, octopus mayonnaise, and vegetable cream

Calamars blancs cuits à 60 °C, tentacules croustillants, mayonnaise au poulpe et crème de légumes

Pennoni

**Pennoni Felicetti di grano “Senatore Cappelli” cotti con un 1-4-7
brodetto di triglie profumato allo zafferano, i filetti arrostiti e cime di rapa**

pennini pasta cooked with a saffron-flavored red mullet broth, roasted fillets, and turnip tops.

pâtes pennini cuites avec un bouillon de rouget au safran, des filets rôtis et des fanes de navet

Coda di rospo

**Coda di rospo al tartufo nero avvolto in foglie di radicchio,
riduzione di vino rosso e servita con radicchio di Treviso confit 4-7**

Monkfish with black truffle wrapped in radicchio leaves, red wine reduction, and served with confit Treviso radicchio.

Lotte à la truffe noire enrobée de feuilles de radicchio, réduction de vin rouge et servie avec du radicchio confit de Trévise.

banana whisky e arachidi salati

**Cremoso di banana e cioccolato bianco Valrhona Amatika (vegano),
crumble di arachidi salati e gelato al caramello e whisky torbato 5-7-8**

Creamy banana and white chocolate Valrhona Amatika (vegan), salted peanut crumble and caramel and peaty whisky ice cream

Amatika crémeux à la banane et au chocolat blanc Valrhona (végétalien), crumble aux cacahuètes salées et glace caramel-whisky tourbé

€78

Coperto , Cover charges ,Couvert € 4,8 p.p.

...Antipasti

Il tradizionale Baccalà' e Saor

**Wafer di baccalà' mantecato,
sarde in saor come da tradizione e salsa di pinoli tostati 1-3-4-7-8**

Traditional Creamed cod wafer, sardines in saor and toasted pine nut sauce

Gaufrette de cabillaud à la crème, sardines au saor et sauce aux pignons grillés

€ 26



Ostriche

Ostriche di nostra selezione 14

Oysters of our selection

Huîtres de notre selection

€ 7/pz

Tartare

“VENEXIA XE UN PESSE” 2,4,6,7

Sei tartare di pesci diversi quanti sono i sestieri di Venezia

Six different fish tartares as many as the districts of Venice

Six tartares de poisson différents selon les quartiers de Venise

Cannaregio.Castello.Dorsoduro.Santa.Croce.San.Marco.San Polo

€39



Antipasti

Acquario d'autunno

Il Piatto di bollito misto di mare

Mixed boiled seafood dish 2-4.14

Plat de fruits de mer bouillis mélangés

€ 32

Calamaro murrina

bianco di calamaro cotto a 60°C, tentacoli croccanti, maionese di piovra e creme di verdure 4.14

White squid cooked at 60°C, crispy tentacles, octopus mayonnaise, and vegetable cream

Calamars blancs cuits à 60 °C, tentacules croustillants, mayonnaise au poulpe et crème de légumes

€28

Cicchetti di anatra

foiegras in carrozza e mela verde, polpetta di coscia confit con gel di salsa di soia,



**insalata di petto con puntarelle e lamponi
e un gianduotto al foie gras e nocciole 1-3-7-8**

4 Venetian duck cicchetti

4 cicchetti de canard à la vénitienne

€ 28

Prosciutto Crudo

**Prosciutto crudo di nostra selezione
accompagnato con focaccina alla pizzaiola 1-7**

Raw ham of our selection with purple potato focaccia

Jambon cru de notre sélection accompagné de focaccia de pommes de terre violettes

€ 24

Il Vegetariano

Porcino, sedano rapa e tartufo

**Sfoglia ai porcini, sformatini di sedano rapa al tartufo,
zuppeta di funghi Silvestri e polvere di erbe di laguna 1-7-3-9**

Porcini mushroom puff pastry, celeriac flans with truffle, Wild mushroom soup and lagoon herb powder

Feuilleté aux cèpes, flans de céleri-rave à la truffe, soupe de champignons sauvages et poudre d'herbes de la lagune

€ 24

Coperto , Cover charges , Couvert € 4,8 p.p

Primi piatti

Paglia e fieno

Paglia e fieno di laguna con polpettine e sugo di granchio blu e salicornia

Paglia e Fieno (yellow and green fettuccine) with blue crab meatballs, his sauce, and glasswort 1-2-3-9

Paglia e Fieno (fettucines jaunes et vertes) avec boulettes de crabe bleu, sa sauce et salicorne

€26

Risotto

**Riso “Mandello” Az. Melotti cotto in acqua di cavolo viola e mantecato con la sua crema e
mirtilli, sopra, un ceviche di capesante e salsa di corallo all'arancia 14**

Rice cooked in purple cabbage water and topped with its cream and blueberries, on top, a scallop ceviche and orange coral sauce

Riz cuit dans de l'eau de chou violet et garni de sa crème et de myrtilles, surmonté d'un ceviche de pétoncles et d'une sauce corail orange

€28

Pennoni

**Pennoni Felicetti di grano “Senatore Cappelli” cotti con un 1-4-7
brodetto di triglie profumato allo zafferano, i filetti arrostiti e cime di rapa**

pennini pasta cooked with a saffron-flavored red mullet broth, roasted fillets, and turnip tops.

pâtes pennini cuites avec un bouillon de rouget au safran, des filets rôtis et des fanes de navet.

€ 26



Cappelletti

Capelletti di pasta fresca alla farina di castagne ripieni di fagiano cotto in casseruola e serviti con carote colorate e daikon brasati, accompagnati dal loro consommé 1-3-9

Fresh pasta cappelletti with chestnut flour, filled with pheasant, and served with braised colored carrots and daikon, accompanied by their consommé

Cappelletti de pâtes fraîches à la farine de châtaigne, farcis au faisane, et servis avec des carottes colorées braisées et du daikon, accompagnés de leur consommé

€ 26

Il Vegetariano

Gnocchi

Gnocchi di semolino alla zucca, i suoi semi e il loro olio, crema di spinaci e funghi trifolati 1-3-7

Semolina gnocchi with pumpkin, its seeds and oil, creamed spinach and sautéed mushrooms

Gnocchis de semoule au potiron, ses graines et son huile, épinards à la crème et champignons sautés

€ 28

Coperto, Cover charges, Couvert € 4,8 p

Secondi piatti Di Mare

Cefalo

Trancio di cefalo in padella con salsa di saltimbocca alla romana, olio di salvia e gratin di patate e broccoli 4-7

Pan-fried grey mullet fillet with parma ham sauce, sage oil, and potato and broccoli gratin.

Filet de rouget poêlé, sauce au jambon de Parme, huile de sauge et gratin de pommes de terre et brocolis.

€ 36

Coda di rospo

Coda di rospo al tartufo nero avvolto in foglie di radicchio, riduzione di vino rosso e servita con radicchio di Treviso confit 4-7

Monkfish with black truffle wrapped in radicchio leaves, red wine reduction, and served with confit Treviso radicchio.

Lotte à la truffe noire enrobée de feuilles de radicchio, réduction de vin rouge et servie avec du radicchio confit de Trévise.

€ 38

Fritto dell'Adriatico

Frittura con verdure in pastella di riso e salsa agrodolce di pomodoro verde 2-4-14

Fried prawns, scampi, calamari and vegetables rice batter and Green tomato sweet and sour sauce

Crevettes frites, langoustines, calamars et légumes dans la pâte de pois chiches and Tomate verte Sauce sucrée et aigre

€ 36

Di Terra

Vitello

Reale di vitello cotto a bassa temperatura e il suo fondo, purea di topinambur, crocchetta di coda di vitello alla vaccinara con pompelmo rosa e lime 3



Low-temperature cooked veal fillet and its stock, Jerusalem artichoke puree, Valleytail croquette with pink grapefruit and lime
Filet de veau cuit à basse température et son bouillon, purée de topinambours, croquette de queue de vallée au pamplemousse rose et
citron vert €42

Pernice

Petto di pernice rossa arrostita in osso e laccata al miele di castagno, accompagnata da un sauté di cavolo nero, castagne e la polpa delle cosce 7

Roasted bone-in red-legged partridge breast glazed with chestnut honey,
accompanied by sautéed black cabbage, chestnuts, and the meat of the legs.

Poitrine de perdrix rouge rôtie avec os, laquée au miel de châtaignier, accompagnée de chou noir sauté, de châtaignes et de la chair des cuisses.
€ 36

Il Vegetariano

Verza patate viola e kren

Verza cotta in cartoccio con senape e macis, compressa e caramellata con il suo fondo in agrodolce, servita con una spuma di patata viola al kren e polvere di cavolo viola 7-10

Savoy cabbage cooked in parchment with mustard and mace, caramelized with its sweet and sour sauce, served with a purple potato foam with horseradish

Chou de Savoie cuit en papillote avec moutarde et macis, caramélisé avec sa sauce aigre-douce, servi avec une mousse de pommes de terre violettes au raifort
€ 24

I dolci

Banana whisky e arachidi salati

Cremoso di banana e cioccolato bianco Valrhona Amatika (vegano), crumble di arachidi salati e gelato al caramello e whisky torbato 5-7-8

Creamy banana and white chocolate Valrhona Amatika (vegan), salted peanut crumble and caramel and peaty whisky ice cream
Amatika crémeux à la banane et au chocolat blanc Valrhona (végétalien), crumble aux cacahuètes salées et glace caramel-whisky tourbé
€ 12

Tiramisu'

Il Tiramisù (Banksy tribute) 3,7

Tiramisu Banksy tribute)

Tiramisu (Banksy tribute)

€ 16

fichi, fior di latte e balsamico

**Frolla bretonne, confettura di fichi al rosmarino, 1-3-7
gelato al fior di latte e perle di Aceto Balsamico**

Breton shortcrust pastry, rosemary fig jam,

fior di latte ice cream, and balsamic vinegar pearls

Pâte brisée bretonne, confiture de figues au romarin, glace fior di latte et perles de vinaigre balsamique

€ 12

tenerina al cioccolato

Torta tenerina al cioccolato fondente Valrhona extra amaro al 67% con salsa tiepida di Kaki vaniglia e sorbetto al kiwi 3-7

Tenerina cake with Valrhona 67% extra bitter dark chocolate
with warm vanilla persimmon sauce and kiwi sorbet

Gâteau Tenerina au chocolat noir extra-amer Valrhona 67 %
avec sauce chaude à la vanille et au kaki et sorbet au kiwi

€ 14

Gelati e sorbetti



tre assaggi dei nostri sorbetti o gelati secondo la disponibilità giornaliera 3-7

three tastings of our sorbets or ice creams according to daily availability
trois dégustations de nos sorbets ou glaces selon disponibilité quotidienne

€ 12

Sorbetto

Sorbetto al limone mentuccia e basilico

Lemon sorbet, mint and basil
Sorbet citron, menthe et basilic

€ 12

I formaggi

Selezione di formaggi italiani

quattro assaggi di formaggi italiani accompagnati da composta di frutta 7

Selection of Italian cheeses accompanied by homemade compote
Sélection de fromages italiens accompagnés d'une compote maison

€26

Coperto , Cover charges , Couvert € 4,8 p.p.



Tutto il pescato arriva fresco giornalmente dal mercato.

Si chiede comprensione se a volte in tavola viene a mancare

All the fish arrives fresh daily from the market. We ask for understanding if sometimes it is missing from the table
Toutes les prises arrivent fraîches chaque jour du marché. Nous demandons de la compréhension si parfois quelque chose manque au tableau.



Il nostro cestino del pane viene panificato in casa con lievito naturale
 e farine scelte dal molino Agugiaro e Fignacosi' come per le paste fresche
 Our bread basket is baked at home with natural yeast and flours selected from the Agugiaro and Figna mills
as well as for fresh pasta
 Notre panier de pain est cuit à la maison avec de la levure naturelle et des farines sélectionnées auprès des
 moulins Agugiaro et Fignaainsi que pour les pâtes fraîches

ALLERGENI

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
 containing gluten such as wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their derived strains and products derived therefrom
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostaceiand shellfish products
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uovaand egg products
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesceand fish products
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.....and peanut products
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia.....and soy products
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).....and milk products (including lactose)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
 such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedanoand celery products
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senapeand mustard products
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo..... and sesame seed products
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
 in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini.....and lupin-based products
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
 and shellfish products



BIRRA ALLA SPINA

Menabrea lager (small) € 6
Menabrea lager (media) € 9

Leffe cuvee rossa (small) € 6,5
Leffe cuvee rossa (media) €9,5

Caffe' € 3

Acqua minerale san pellegrino 0,75 € 5

Coperto , Cover charges ,Couvert € 4,8 p.p.



*La mattina,
alle colazioni,
Manuela, Cláudia e Caterina*

