

*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'estate 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

Ravióli

Bottoni di pasta verde ripieni di baccalà alla vicentina con crema di peperoni rossi
e chips di cipolla bianca **1-3-4-7-**

Green pasta ravioli stuffed with "alla vicentina" cod with red pepper cream and white onion chips

Raviolis de pâtes vertes farcis de morue à "alla vicentina" avec crème de poivrons rouges et chips d'oignons blancs

Fritto dell'Adriatico

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

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

Sorbetto

Sorbetto al limone mentuccia e basilico

Lemon sorbet, mint and basil

Parfait au miel du lagon, biscuit au pollen et gelée au miel et citron vert

€78

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



Set menu'

Menù Algiubagiò

Code di scampo

code di scampo semi cotte in crosta di patata, catalana di verdure compresse alla menta
e salsa di yogurt greco alle erbe di laguna e lime 2-3-7-9

semi-cooked scampi tails in a potato crust, minted vegetable catalana and a Greek yogurt sauce with lagoon herbs and lime
queues de scampis mi-cuites en croûte de pommes de terre, légumes catalans à la menthe et sauce au yaourt grec aux herbes de la
lagune et au citron vert

Gnocchi

Gnocchi di patata viola, cozze Mitilla25, salsa di spaghetti alle cozze e salicornia

Purple potato gnocchi, mussels, mussel spaghetti sauce and salicornia 1-3-14

Gnocchis de pommes de terre violettes, moules, sauce spaghetti aux moules et salicorne

Tonno Rosso



Trancio di Tonno Rosso scottato e servito con spaghetti di zuccina frita,
salsa di latte di mandorla bianca e arachidi al wasabi. 4-5-8

Seared red tuna steak served with fried zucchini spaghetti, white almond milk sauce and wasabi peanuts.

Steak de thon rouge poêlé servi avec des spaghettis de courgettes frits, une sauce au lait d'amande blanche et des cacahuètes au wasabi.

Albicocche

Albicocche caramellate su cremoso di albicocche e carote,
una frolla leggera alle mandorle amare e gelato al latte di mandorle bianche

Caramelized apricots on a creamy apricot base and carrots, 3-7-8

a light shortcrust pastry with bitter almonds and white almond milk sorbet

Abricots caramélisés sur une base crémeuse d'abricots et de carottes, pâte brisée légère aux amandes amères et sorbet au lait d'amande
blanc

€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

Il Piatto di bollito misto di mare

Mixed boiled seafood dish 2-4.14

Plat de fruits de mer bouillis mélangés

€ 32



Code di scampo

code di scampo semi cotte in crosta di patata, catalana di verdure compresse alla menta
e salsa di yogurt greco alle erbe di laguna e lime 2-3-7-9

semi-cooked scampi tails in a potato crust, minted vegetable catalana and a Greek yogurt sauce with lagoon herbs and lime
queues de scampis mi-cuites en croûte de pommes de terre, légumes catalans à la menthe et sauce au yaourt grec aux herbes de la
lagune et au citron vert
€28

Vitello in salsa Ceasar

Fesone di spalla cotto rosa al cuore, con lattuga romana, salsa Ceasar, scaglie di
Parmigiano Reggiano e tartufo estivo 3-4-7-10

Cooked shoulder fillet, pink at the heart, with romaine lettuce, Caesar sauce, Parmigiano Reggiano flakes and summer truffle
Filet d'épaule cuit, rose au cœur, avec laitue romaine, sauce César, flocons de Parmigiano Reggiano et truffe d'été
€ 28

Prosciutto Crudo

Prosciutto crudo di nostra selezione
accompagnato con focaccia alla pizzaiola 1

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

Mozzarella e pomodoro

Mozzarella fior di latte di Agerola D.O.P. ripiena con datterino giallo confit,
acqua di pomodoro San Marzano e pesto di rucola 7

Agerola mozzarella stuffed with yellow datterino tomato confit,
San Marzano tomato water and rocket pesto
Mozzarella Agerola farcie aux tomates datterino jaunes confites,
Eau de tomate San Marzano et pesto de roquette
€ 24

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

Primi piatti

Gnocchi

Gnocchi di patata viola, cozze Mitilla25, salsa di spaghetti alle cozze e salicornia

Purple potato gnocchi, mussels, mussel spaghetti sauce and salicornia 1-3-14
Gnocchis de pommes de terre violettes, moules, sauce spaghetti aux moules et salicorne
€26

Bigoli

Bigoli freschi di semola serviti tiepidi con olive leccino, santoreggia,
crudo di gambero viola e la maionese dello stesso 1-2-3



Fresh semolina bigoli (spaghetti) served warm with leccino olives, savory, raw purple shrimp and mayonnaise of the same
Bigoli (spaghetti) de semoule fraîche servi chaud avec des olives leccino, des crevettes violettes crues et de la mayonnaise du même nom
€28

Ravioli

Bottoni di pasta verde ripieni di baccalà alla vicentina con crema di peperoni rossi
e chips di cipolla bianca 1-3-4-7-

Green pasta ravioli stuffed with "alla vicentina" cod with red pepper cream and white onion chips
Raviolis de pâtes vertes farcis de morue à "alla vicentina" avec crème de poivrons rouges et chips d'oignons blancs
€ 26

Sedanini

Sedanini di semola e grano arso con pancetta affumicata di manzo, uovo di faraona cotto a 60°C e
Parmigiano Reggiano solodibruna DOP 60 mesi 1-3-7

Semolina and burnt wheat sedanini with smoked beef bacon, guinea fowl egg cooked at 60°C and 60-month aged Parmigiano Reggiano
Sedanini de semoule et de blé brûlé avec bacon de bœuf fumé, œuf de pintade cuit à 60°C et Parmigiano Reggiano affiné 60 mois
€ 22

Il Vegetariano

Risotto

Riso "Mandello" Az. Melotti sfumato con bollicine Rosè, mantecato con pesche bianche grigliate,
pepe lungo di Giava e neve di Casatella DOP Trevigiana 7

Rice shaded with Rosé wine creamed with grilled white peaches, long Java pepper and Casatella cheese DOP Trevigiana
Riz ombragé avec du vin rosé, crémeux aux pêches blanches grillées, poivre long de Java et neige de Casatella DOP Trevigiana
€ 26

Coperto , Cover charges , Couvert € 4,8 p

Secondi piatti Di Mare

Tonno Rosso



Trancio di Tonno Rosso scottato e servito con spaghetti di zucchini fritti,
salsa di latte di mandorla bianca e arachidi al wasabi. 4-5-8

Seared red tuna steak served with fried zucchini spaghetti, white almond milk sauce and wasabi peanuts.
Steak de thon rouge poêlé servi avec des spaghettis de courgettes frits, une sauce au lait d'amande blanche et des cacahuètes au wasabi.
€ 38

Ombrina

Trancio di Ombrina Corbarossa del Gargano alla griglia 4-7
con salsa di ricotta affumicata, melanzane fritte e pomodorini cotti in olio e basilico

Grilled Croaker fillet with smoked ricotta sauce, fried aubergines and cherry tomatoes cooked in oil and basil



Filet de courbine grillé avec sauce à la ricotta fumée, aubergines frites et tomates cerises cuites à l'huile et au basilic

€ 36

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

€ 36

Di Terra

Wagyu

Spiedino di girello di Wagyu laccato con salsa soia, riso Lillà Az.Melotti,
insalata di fagiolini conditi con agrodolce di prugne e olio al sesamo tostato 6-11

Wagyu round skewer lacquered with soy sauce, purple rice and green bean salad dressed with sweet and sour plum sauce and toasted sesame oil

Brochette ronde de Wagyu laquée à la sauce soja, riz violette et salade de haricots verts
assaisonnée de sauce aux prunes aigre-douce et d'huile de sésame grillé

€42

Petto D'anatra

Petto d'anatra arrosto al cardamomo nero, con pak-choi e salsa ai funghi

Roasted duck breast with black cardamom, pak-choi and mushroom sauce

Magret de canard rôti à la cardamome noire, pak-choi et sauce aux champignons

€ 36

Il Vegetariano

Falafel

Falafel di lenticchie gialle e tartufo nero estivo, servite con humus di barbabietole e bergamotto

Yellow lentil falafel with black summer truffle, served with beetroot hummus and bergamot

Falafel de lentilles jaunes à la truffe noire d'été, servi avec du houmous de betterave et de la bergamote

€ 24

I dolci

Albicocche

Albicocche caramellate su cremoso di albicocche e carote,
una frolla leggera alle mandorle amare e gelato al latte di mandorle bianche

Caramelized apricots on a creamy apricot base and carrots, 3-7-8

a light shortcrust pastry with bitter almonds and white almond milk sorbet

Abricots caramélisés sur une base crémeuse d'abricots et de carottes, pâte brisée légère aux amandes amères et sorbet au lait d'amande blanc

€ 12

Tiramisu'

Il Tiramisù a modo nostro 3,7

(Banksy tribute)

Tiramisu in our own way (Banksy tribute)

Tiramisu à notre façon (Banksy tribute)

€ 16

Mousse al cioccolato

Mousse al cioccolato fondente 65% Ecuador con papaya caramellata al pepe di Sichuan,
sorbetto di ciliegia 1-3-7

65% Ecuador dark chocolate mousse with caramelized papaya with red Sichuan pepper, and cherry sorbet
Mousse au chocolat noir 65% d'Équateur avec papaye caramélisée au poivre rouge du Sichuan, et sorbet cerise
€ 12

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
€24

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 Fignacosì' 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, oats, 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, Claudia e Caterina*

