

## **MENU “SIGNATURE”**

### **ANTIPASTO**

ASPARAGI DI BASSANO, UOVA BIOLOGICHE, POLPA DI GRANSEOLA,  
MISTICANZA ALL’OLIO DI MAROSTICA

### **PRIMO “LIVE”**

RISOTTO CON SCAMPI ALLA “HEMINGWAY”

### **SECONDO**

FILETTO DI SPIGOLA AL SALE NERO,  
BATTUTO DI CETRIOLO ALLO ZENZERO E ANETO

### **DESSERT**

TARTELLETTA DI GIANDUIA CON GELATO ALL’ANICE

€ 165,00 A PERSONA, VINI ESCLUSI.

## **MENU “TARTUFO”**

### **ANTIPASTO**

OVETTO DI MONTAGNA BARZOTTO, SPINACINO E CREMA DI PORRI

### **PRIMO “LIVE”**

TAGLIOLINI ALL’UOVO FATTI IN CASA MANTECATI  
AL PARMIGIANO CON TARTUFO BIANCO

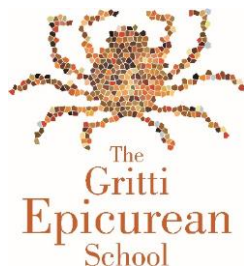
### **SECONDO**

SCALOPPINE DI VITELLO CON VERDURE DI STAGIONE,  
PATATE ALLE ERBE E TARTUFO BIANCO

### **DESSERT**

FAGOTTINO D’ANANAS E RICOTTA DI BUFALA  
CON CIOCCOLATO FONDENTE E SALSA ALL’ARANCIA

€ 180,00 A PERSONA, VINI ESCLUSI.



## **MENU “INDIGENOUS”**

### **ANTIPASTO**

SELEZIONE DI CICCHETTI VENEZIANI DI STAGIONE

### **PRIMO “LIVE”**

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON GRANSEOLA E CARCIOFI

### **SECONDO**

BRANZINO IN CROSTA DI SALE CON VERDURE

### **DESSERT**

TIRAMISÙ

€ 145,00 A PERSONA, VINI ESCLUSI.

## **MENU’ “ESCLUSIVO”**

### **ANTIPASTO**

PETTO E FOIE GRAS D’ANATRA PROFUMATI AL TIMO  
CON INSALATA DI CASTRAURE

### **PRIMO “LIVE”**

RISOTTO CON SCAMPI ALLA HEMINGWAY

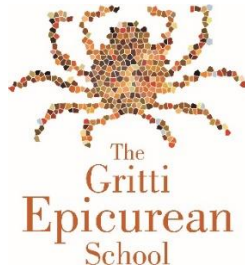
### **SECONDO**

AGNELLO IN DUE COTTURE, COSTOLETTA ALLA PAPRIKA E COSCIA BRASATA  
AL FORNO CON FONDO DI CARCIOFO ALLA MENTUCCIA E PATATE

### **DESSERT**

SOUFFLÉ CON SALSA ALLA VANIGLIA

€ 145,00 A PERSONA, VINI ESCLUSI.



## **OPZIONE 1**

### **ANTIPASTI**

INSALATA CAPRESE

PROSCIUTTO E MELONE

INSALATA CAESAR

SALMONE AROMATIZZATO ALL'ARANCIA E INVOLTINI DI ROBIOLA

### **PRIMI**

PASTA CON RAGÙ DI VITELLO

SPAGHETTONI FELICETTI CON BOTTARGA DI MUGGINE,  
CREMA DI ZUCCHINE

### **SECONDI**

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SELEZIONE DI VERDURE LOCALI

GALLETTI CON ROSMARINO E PATATE

### **DOLCI**

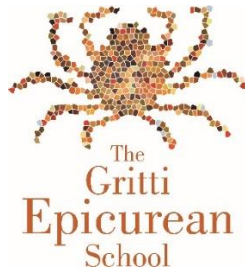
TIRAMISÙ

TARTELLETTA DI FRUTTA FRESCA

INSALATA DI FRUTTA FRESCA

€ 155,00 A PERSONA – VINI ESCLUSI.

IL PREZZO INCLUDE L' IVA.



## **OPZIONE 2**

### **ANTIPASTI**

INSALATA GRECA

BRESAOLA CON RUCOLA

INSALATA NIZZARDA CON ACETO BALSANICO

SALMONE MARINATO CON SALSA DI ANETO E MIELE

### **PRIMI**

MEZZE MANICHE CON ZUCCHINE, CAROTE,  
FIORI DI ZUCCA E RICOTTA AFFUMICATA

PENNE CON FRUTTI DI MARE

### **SECONDI**

PESCE SPADA CON OLIVE, POMODORINI E PATATE

FILETTO DI MANZO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

### **DOLCI**

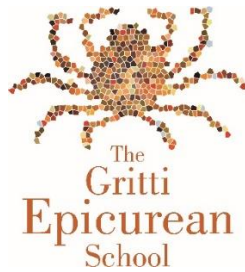
MOUSSE AL CIOCCOLATO

CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO

INSALATA DI FRUTTA ESOTICA

€ 155,00 A PERSONA – VINI ESCLUSI.

IL PREZZO INCLUDE L' IVA.



## OPZIONE 3

### ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

ASPARAGO DI BASSANO CON CREMA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA  
TARTARE DI SALMONE MARINATO CON ANETO, MISTICANZA E CREMA ACIDA  
SELEZIONE DI SALSE CON FOCACCIA TOSTATA ALL'OLIO D'OLIVA  
INSALATA VERDE MISTA  
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORI E BASILICO

### PRIMI

TAGLIOLINI ALL'UOVO FATTI IN CASA CON ASTICE,  
ZUCCHINA E I SUOI FIORI  
FUSILLOTTI FELICETTI CON POMODORO FRESCO,  
PESTO DI BASILICO E FIOCCHI DI MOZZARELLA  
PENNE ALL'ARRABBIATA

### PIATTI PRINCIPALI DA CONDIVIDERE

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA  
GALLETTO CON MAIONESE ALL'AGLIO

### DESSERT DA CONDIVIDERE

TIRAMISÙ  
INSALATA DI FRUTTA FRESCA  
SELEZIONE DI BISCOTTI VENEZIANI  
TAGLIERE DI CIOCCOLATO E FRAGOLE

€ 165,00 A PERSONA – VINI ESCLUSI.

IL PREZZO INCLUDE L' IVA.