

De Pisis



Orari ristorante Pranzo dalle 12:00 alle 15:00

Cena dalle 19:00 alle 22:30

Antipasti

Starters

Armonia di verdure invernali con polenta grigliata di cavolo nero

*Winter vegetables selection, roman broccoli, cauliflower, chicory shoots,
black cabbage grilled polenta*

€ 22,00

Cannolo croccante di mais con baccalà mantecato, gel Spritz,
polvere di olive (L, P, G, SO2)

*Crunchy corn tube, Venetian creamed cod, spritz gel,
olives powder (D, F, G, SO2)*

€ 25,00

Coda di astice, lenticchie nere, crema di limone e zenzero (C, L, P)

Lobster tail, black lentils, ginger lemon cream (C, D, F)

€ 30,00

Foie gras, composta di radicchio tardivo, pan speziato,
tegole al vino rosso, mandarini canditi (G, L)

*Fois gras terrine, red chicory compote, spicy bread,
red wine's green bean, candy mandarin (G, D)*

€ 30,00

Finissima di cervo con acqua di lampone, lampascioni fritti,
carote di Polignano, rabarbaro fermentato (L)

*Sliced seared venison with raspberry water, deep fried wild onions,
Apulian carrots, fermented rhubarb (D)*

€ 28,00

Primi Piatti

First Courses

Ravioli di grano duro ripieni di ricotta, crema di fagioli Lamon,
canocchie (G, L, P, C)

*Homemade durum wheat ravioli with ricotta cheese, Lamon's white bean,
mantis shrimps (G, D, F, C)*

€ 28,00

Bigoli con salsa di moscardini, polvere nera, caviale di olive e limone (P, G, L)

Bigoli with baby octopus sauce, black cuttlefish powder, olives and lemon caviar (F, G, D)

€ 26,00

Risotto con crema di broccoli, stracciatella, acciughe,
crema di ricci di mare (L, P, C)

*Risotto with broccoli cream, stracciatella cheese,
anchovies, sea urchins (D, P, C)*

€ 30,00

Ravioli ripieni di zucca e fonduta al parmigiano, puntarelle (G, L)

Homemade pumpkins ravioli, parmesan cheese fondue, chicory shoots (G, D)

€ 28,00

Gnocchi di patate al nero, radicchio tardivo, seppia, oro (G, L, P)

*Black ink potato Gnocchi with Treviso red chicory,
cuttlefish, golden leaves (G, D, F)*

€ 32,00

Spaghettoni Felicetti alle vongole e pomodoro invernale (G, M, P)

Spaghetti "Felicetti" with clams, tomato (G, M, P)

€ 28,00

Secondi Piatti *Main Courses*

Polpo scottato e maialino croccante, rape fermentate (M, P, L)

Seared octopus, crispy pork belly, fermented turnips (M, F, D)

€ 35,00

Scorfano con lattuga marinata, gel di yuzu

e zuppetta al pomodorino del Piennolo (P, L)

Scorpion fish with marinated lettuce, yuzu gel, "Piennolo" tomato soup (F, D)

€ 38,00

Rombo con cardi brasati, estratto al rosmarino, crema di pinoli,

polvere di capperi (P, L, C)

Turbot with braised swiss chard, rosemary extract, pine nuts cream, capers powder (F, D, C)

€ 36,00

Stracotto di manzo glassato alla paprika, polvere di peperone crusco,

topinambur cotti al sale, spugnole ripiene (L)

Paprika beef stew, capsicum powder, salted Jerusalem artichokes, filled morels mushroom (D)

€ 35,00

Petto di anatra all'arancia, bon bon di coscette

in crosta di patate viola, scorza nera (L)

Duck breast with orange, fried duck's leg "arancini" with violet potato crust, black root (D)

€ 36,00

Fegato alla veneziana

Venetian calf liver with onions

€ 30,00

Carciofo fritto con crema di ceci, limoni canditi, aglio fermentato

Deep fried artichokes with chickpeas cream, lemon candy, fermented garlic

€ 28,00

Dolci *Dessert*

Cremoso al caffè, spugna al cioccolato, salsa ai cachi,
crumble alla nocciola (G, FG, L, U)

*Coffee cream mousse, chocolate sponge, persimmon fruit coulis,
hazelnuts crumble (G, N, D, E)*

€ 15,00

Pacchero di ananas ripieno di crema all'anice,
zuppetta di melograno (G, FG, L, U)

Pineapple tube stuffed with anise cream, pomegranate soup (G, N, D, E)

€ 15,00

Crema di castagne arrostate, pera allo zafferano e pepe rosa,
crumble ai porcini, gelato al finocchio (G, FG, L, U)

*Roasted chestnuts cream, saffron and pink pepper pear,
porcini mushrooms crumble, fennel ice cream (G, N, D, E)*

€ 15,00

Bonet con cantuccio stirato (G, FG, L, U)

*Chocolate and amaretto pudding "Bonet",
homemade cantucci biscuit (G, N, D, E)*

€ 15,00

Guazzetto di frutta con panna cotta alla vaniglia
e gelatina di zenzero (FG, L)

Vanilla panna cotta, fruit salad and ginger jelly (N, D)

€ 15,00

Digestivi *After dinner*

Vini dessert		BTL	GLS
Recioto Soave "Le Colombare" 500ml	Pieropan	70,00	15,00
Picolit Colli Orientali DOCG 375ml	Giovanni Dri	90,00	20,00
Malvasia di Capofaro Salina IGT	Tasca d'Almerita	75,00	18,00

Porto

Graham's Tawny port 10 y.o			18,00
Graham's Tawny port 20 y.o			25,00

Distillati

Grappa Prime Uve Bianca			14,00
Grappa Prime Uve Nera			14,00
Bas-Armagnac Dartigalongue			20,00
Cognac Hennessy XO			30,00
Crown Royal Canadian Blended Whisky			16,00
Nikka from the Barrel			20,00

Cocktail

Espresso Martini			18,00
Old fashioned			18,00

Caffè

Espresso, Decaffeinato, Orzo			5,00
Cappuccino, Americano			7,00
Doppio Espresso			8,00

Tisane - *Le vie del Tè Firenze* 7,00

Rooibos Endless
(Rooibos, mela, petali rosa, ribes foglie, coriandolo, uvetta passolina)

Purify Me
(Yerba mate, tè verde, lemon grass, limone scorze, sambuco fiori)

Buon Respiro
(Tiglio fiori, eucalipto fiori, finocchio semi, malva, timo, camomilla, pino gemme)

Tisana Relaxing
(Camomilla, finocchio, tiglio fiori, salice, maggiorana, melissa, menta peperita, passiflora, biancospino, lavanda, asperula)

Tisana Ginger Lemon
(Lemon grass, ginger, arancio scorza)

Legenda Allergeni *Allergens Legend*

Arachidi	Peanuts	A/P
Crostacei	Crustacean	C/C
Frutta a Guscio	Nuts	FG/N
Glutine	Gluten	G/G
Latticini	Dairy	L/D
Lupini	Lupin	LU/LU
Molluschi	Molluscs	M/M
Noci	Tree Nuts	NO/TN
Pesce	Fish	P/F
Sedano	Celery	SD/CE
Senape	Mustard	SN/MU
Sesamo	Sesame Seed	SE/SS
Soia	Soya	SA/SA
Solfiti	Sulites	SO2/SO2
Uova	Eggs	U/E

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

For any food allergy or particular intolerance please advise our restaurant manager.

Fish intended for consumption of raw or practically raw, have been subjected to a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. CE 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, part D, point 3.

*Prezzi in euro. Servizio, coperto e IVA inclusi.
Prices with service and VAT included.*