

# Antipasti

## *Starters*

Zuppetta fredda di datterino giallo, mais, panzanella e scampi

*Langoustine "Panzanella", yellow cherry tomatoes and corn*

€ 26,00

Baccalà fresco cotto al vapore, melanzane affumicate, fragole

*Steamed fresh cod, smoked eggplants, strawberries*

€ 26,00

“Mare e bosco”

Calamaro e fungo grigliato

*Grilled squid and mushroom "Sea & forest"*

€ 26,00

Tartare di manzo con insalata dell'orto, nocciole, tartufo estivo,

croccante al Parmigiano 24 mesi

*Beef tartare, seasonal salad, hazelnuts, summer truffle, crispy Parmesan 24 months*

€ 29,00

Crema catalana al parmigiano

*Catalan cream with Parmesan cheese*

€ 19,00

# Primi Piatti

## *First Courses*

Spaghetti Felicetti all'astice

*Spaghetti Felicetti with lobster*

€ 36,00

Ravioli ripieni di fagioli “gialet”, con salsa di garusoli e finocchietto

*Ravioli stuffed with beans, sea snails and fennel*

€ 27,00

Risotto all'acqua di pomodoro, estratto di limone e foglie di fico

*Risotto with tomatoes juice, lemon extract and fig leaves*

€ 29,00

Raviolone all'acqua di ragù, estratto di salvia, mortadella

*Raviolone filled with ragù, sage extract, mortadella*

€ 24,00

Scialatielli allo Scoglio

*“Scialatielli” pasta with seafood*

€ 32,00

## Secondi Piatti *Main Courses*

Branzino pescato alla mediterranea con verdure estive in agrodolce

*Wild sea bass with sweet-sour summer vegetables*

€ 41,00

Frittura di pesce del mercato di Rialto, con verdure croccanti

*Fried mix seafood from Rialto fish market with our vegetables*

€ 38,00

“Fish & chips” ombrina con sfoglia di patate croccante

*“Fish & chips” croaker with potatoes puff pastry*

€ 36,00

Costata di manzo (Pantano Carni) con patate e melanzana di Sant’ Erasmo

*Rib eye steak, potatoes and eggplant from Sant’Erasmus*

€ 45,00 per 1 persona

€ 90,00 per 2 persone

Scaloppina al limone, patata tartufata al cartoccio,

insalata di pomodoro Nasone del Cavallino

*Veal lemon escalope, baked truffled potato, tomatoes Nasone Cavallino*

€ 40,00

Zucchina e il suo fiore in tempura di ceci

*Chickpea tempura courgette and its flower*

€ 19,00

# Dolci *Dessert*

Spumone alle fragole, gelato al basilico, macaron con ganache all'albicocca

*Strawberry foam, basil ice cream, macaron with apricot ganache*

€ 15,00

Lemon curd con gelato alla liquirizia

*Lemon curd with liquorice ice cream*

€ 15,00

Mousse yogurt e lime, crema al mango, sable' alla vaniglia

*Yogurt and lime mousse, mango cream, vanilla sable'*

€ 15,00

Tiramisù

€ 15,00

“Cremoso Vegano”

crema di mandorle, orange curd, frutti rossi

*Almonds cream, orange curd, red fruits “Vegan Cremoso”*

€ 15,00

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.