

## ANTIPASTI APPETIZERS

**Uovo biologico di fattoria a bassa cottura con vellutata di patate, spinaci e tartufo nero**  
Slow cooked organic farm egg, potatoes cream sauce, spinach and black truffle  
28

**Ricciola alle rape rosse con pistacchio di Bronte, limone e broccolo romanesco**  
Amberjack marinated with beetroots, pistacchio from Bronte, lemon and Roman broccoli  
30

**Carpaccio di Tonno rosso, insalata siciliana di finocchi, arance e uvetta al Marsala**  
Red Tuna Carpaccio, Marsala marinated raisins, fennel and orange Sicilian Salad  
32

**Cavolfiore di Sant'Erasmo gratinato alle arachidi con crostini di pane e ciccioli di guanciale**  
Cauliflower gratin and toasted peanuts, bread croutons and Guanciale  
26

**Battuta di Fassona, capperi, senape di Dijon, scalogno, uova di quaglia e chips di pane**  
'Fassona' beef tartare, capers, Dijon mustard, shallots, quail egg and bread chips  
30

## I PRIMI PASTA ENTRÉES

**Zuppa di fagioli Cannellini, Gambero Rosso di Mazara del Vallo marinato e gnocchi di taralli**  
Cannellini bean soup, taralli gnocchi and marinated red shrimps from Mazara del Vallo  
32

**Mezzi Paccheri monograno alla Busara d'Astice con salsa di pomodoro leggermente piccante**  
Monograin Mezzi Paccheri, Lobster ,tomato sauce slightly chilly  
36

**Linguine alle Sarde, uva passa, pinoli, finocchietto, zafferano e pane abbrustolito**  
Linguine, sautéed sardines, raisins, pinenuts, wild fennel, saffron and toasted bread crumbles  
34

**Bigoli al torchio della tradizione veneziana con ragù d'anatra e riduzione al vino rosso**  
Artisan Bigoli from the Venetian tradition, duck ragout and red wine reduction  
34

**Risotto Carnaroli ai carciofi affumicati, formaggio di capra, cedro candito e nocciole**  
Carnaroli risotto, in-house-smoked artichokes, goat cheese, candied citron and nuts  
34



## I SECONDI MAIN ENTRÉES

Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa  
Adriatic Croaker 'aglio olio e peperoncino', sautéed spinach and celeriac purée  
44

Coda di Rospo dal Mercato di Rialto in salsa Mugnaia e Cavolo Nero  
Monkfish 'alla Mugnaia' from the Rialto Market, black cabbage  
45

Filetto di Scottona al rosmarino, jus, tartufo e funghi Cardoncelli  
Scottona beef tenderloin, rosemary, veal jus, seasonal truffle and Cardoncelli mushrooms  
52

Triglia dell'Adriatico all'Eoliana in guazzetto di pesce, ricci di mare e capperi  
Local Pan-seared Red Mullet in Aeolian Fish guazzetto, Sea Urchins and capers  
44

Guancia di Vitello a bassa temperatura con zucca, cime di rapa e jus al whisky bourbon  
Slow cooked cheek Veal, pumpkin cream, turnip greens and bourbon whisky veal jus  
42

## DOLCI DESSERT

The St. Regis Venice Tiramisù  
Signature Italian Tiramisù  
20

Crostata meringata al bergamotto, noce moscata e crema della casa  
Bergamot meringue tart, nutmeg and homemade cream  
18

Cannolo Siciliano autentico con ricotta e cioccolato di Modica  
The authentic Cannolo from Sicily with ricotta and chocolate from Modica  
18

La gelateria di Gio's  
Gio's ice cream and sorbet selection  
12

Frutti di bosco glassati, sorbetto di mandorle dolci e moscovado  
Frosted wild berries, sweet almond sorbet and muscovado sugar  
18

Mousse al cioccolato fondente lamponi e nocciole salate  
Chocolate Mousse, raspberry sauce, salty hazelnuts  
18

Selezione di 5 formaggi e confetture  
5 cheeses selection with jams  
22