

# BESPOKE DINNER MENU

BIENNALE EDITION – FROM 7.00 TO 10.15 PM

## ANTIPASTI

### APPETIZERS

Cavolfiore gratinato alle arachidi con crostini di pane e ciccioli di guanciale di Amatrice

*Cauliflower gratin and toasted peanuts, bread croutons and Guanciale from Amatrice*

26

Carpaccio di Tonno rosso, insalata siciliana di finocchi, arance e uvetta al Marsala

*Red Tuna Carpaccio, Marsala marinated raisins and Sicilian salad with fennel and orange*

34

Battuta di Fassona, capperi, senape di Dijon, scalogno, uova di quaglia e cips di pane

*Fassona beef tartare, capers, Dijon mustard, shallots, quail egg and bread chips*

34

## I PRIMI

### PASTA ENTRÉES

Bigoli al Torchio della tradizione veneziana con ragù d'anatra e riduzione al vino rosso

*Traditional Venetian Artisan Bigoli with duck ragù and red wine reduction*

34

Risotto Carnaroli ai carciofi affumicati, formaggio di capra, cedro candito e nocciole

*Carnaroli risotto with smoked artichokes, goat cheese, candied citron and nuts*

36

Mezzi Paccheri monograno all'astice con bisque aromatizzata all'anice

*Monograin Mezzi Paccheri with lobster and anise bisque*

38

# BESPOKE DINNER MENU

BIENNALE EDITION – FROM 7.00 TO 10.15 PM

## I SECONDI

### MAIN ENTRÉES

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

Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa  
*Croaker with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée*  
44

Filetto di Scottona al rosmarino, jus, tarufo e funghi Cardoncelli  
*Scottona beef tenderloin with rosemary, veal jus, truffle and Cardoncelli mushrooms*  
52

## DOLCI

### DESSERTS

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

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

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

