

BESPOKE LUNCH MENU

BIENNALE EDITION – FROM 12.30 TO 2.45 PM

ANTIPASTI

APPETIZERS

Burrata di Andria con Panzanella di pane nero, concassè di pomodori datterini e capperi
Burrata from Andria, wholewheat bread Panzanella, cherry tomato concassè and capers
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

I PRIMI

PASTA ENTRÉES

Spaghetti 'Cavalier Cocco' ai Tre Pomodori
'Cavalier Cocco' Spaghetti with three tomatoes sauce
28

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

Mezzi Paccheri monograno all'astice con bisque aromatizzata all'anice
Monograin Mezzi Paccheri, lobster and anise bisque
38

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

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

DOLCI

DESSERTS

Cannolo Siciliano autentico, con ricotta e cioccolato di Modica
Authentic Sicilian cannolo with ricotta and chocolate from Modica
18

The St. Regis Venice Tiramisù
The St. Regis Venice Tiramisù
20

All prices listed in EURO. Lunch cover 6 Euros | Dinner cover 9 Euros.
For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention.
Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

