

TASTING MENU

5 PORTATE | 5 COURSES

150 EURO (VINI ESCLUSI) | 150 EUROS (WINES NOT INCLUDED)

ANTIPASTO

STARTER

Seppia in "SAOR"

Cuttlefish in Venetian SAOR sauce

PRIMO PIATTO

PASTA ENTRÉES

Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla vicentina, calamari spillo e levistico

Raw pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage

SECONDO DI PESCE

FISH MAIN COURSE

Rombo al forno, crema di patata e porro, puntarelle scottate e salsa di caviale affumicato

Baked turbot fish sided with potato and leek cream, seared puntarelle and smoked caviar sauce

SECONDO DI CARNE

MEAT MAIN COURSE

Co'S'toletta alla Milanese con lamelle di patata prezzemolata

Co'S'toletta alla Milanese with parsley potato slices

DOLCE

DESSERT

Delizia al Calamansi

Kalamansi "delizia"

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.