






LUNCH MENU

FROM 12.30 TO 2.45 PM





ANTIPASTI

APPETIZERS

Burrata di Andria con Panzanella di pane nero, concassè di pomodori datterini e capperi <i>Burrata from Andria, wholewheat bread Panzanella, cherry tomato concassè and capers</i>		26
Zucchine striate ripiene, salsa all'uovo, pomodoro secco, salsa agro dolce e scamorza affumicata <i>Stuffed zucchini, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza</i>		32
Bonbon di Seppia in saor di topinambur <i>Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce</i>		34
Sashimi di tonno rosso, misticanza di stagione e bottarga di ombrina <i>Red tuna sashimi, fresh seasonal salad and croaker bottarga</i>		36
Carpaccio di manzo Piemontese con pesto al basilico <i>Piemontese' Beef carpaccio with basil pesto</i>		38






I PRIMI

PASTA ENTRÉES

Spaghetti ai tre pomodori <i>Spaghetti pasta with three tomatoes souce</i>		R 30
Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice <i>Monograin Mezzi Paccheri, blue lobster and spicy anise bisque</i>		R 40
Bigolo al torchio della tradizione veneziana fatti in casa con ragù d'anatra e riduzione al vino <i>Bigoli pasta home-made in press as in the Venetian tradition with duck ragù and wine reduction</i>		36
Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla vicentina, calamari spillo e levistico <i>Home-made pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage</i>		38
Cannellone di pasta fresca, Ricotta di Bufala, melanzane, pesto di basilico e menta <i>Cannelloni filled with Buffalo Ricotta cheese, eggplant, basil pesto and mint</i>		36



I SECONDI

MAIN ENTRÉES

Branzino di laguna 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa <i>Lagoon sea bass with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée</i>		54
Filetto di Garronese veneta, foie gras, pizza al formaggio marchigiana, tartufo nero e salsa di Paragon white Penja pepper <i>Garronese beef tenderloin, foie gras, Marchesan cheese pizza, black truffle and Paragon white Penja pepper sauce</i>		54
Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze estive <i>Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs</i>		48
Fungo Porcino fondente, castagne, Uva Fragola e fonduta di Vezzena di Lavarone <i>Porcino mushrooms, chestnuts, Concord Grape and Lavarone Vezzena fondue cheese</i>		R 40
Piovera allo yakitori, pomodori, capperi e crumble di olive taggiasche <i>Yakitori grilled octopus, tomatoes, capers and taggiasche olives crumble</i>		46

DOLCI

DESSERTS

La gelateria di Gio's <i>Gio's ice cream and sorbet selection</i>		14
Veneziana con crema Chantilly e sorbetto alla ciliegia <i>Brioche venetian style, Chantilly cream and cherry sorbet</i>		20
The St. Regis Venice Tiramisù <i>The St. Regis Venice Tiramisù</i>		20
Mousse al cioccolato fondente con cuore alla pesca Bianca e sorbetto di pesca <i>Dark chocolate mousse, white peach heart and peach sorbet</i>		20
Crema cotta al latte di mandorle con arance candite, frutti di bosco e sorbetto di cioccolato di modica <i>Cooked Cream with almond milk, candied orange, berries and Modica chocolate sorbet</i>		18

Please inform the staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering

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.