





# 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 26  
*Burrata from Andria, wholewheat bread Panzanella, cherry tomato concassè and capers*
- Zucchine striate ripiene, salsa all'uovo, pomodoro secco, salsa agro dolce e scamorza affumicata  **R** 32  
*Stuffed zucchinis, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza cheese*
- Bonbon di seppia in saor di topinambur  34  
*Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce*
- Sashimi di tonno rosso, misticanza di stagione e bottarga di ombrina  36  
*Red tuna sashimi, fresh seasonal salad and croaker bottarga*
- Carpaccio di manzo Piemontese con pesto al basilico  **R** 38  
*Piemontese beef carpaccio with basil pesto*






## I PRIMI

### PASTA ENTRÉES

- Spaghetti ai tre pomodori  **R** 30  
*Spaghetti pasta with three tomatoes sauce*
- Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice  **R** 40  
*Monograin Mezzi Paccheri, blue lobster and spicy anise bisque*
- Bigolo al torchio della tradizione veneziana fatti in casa con ragù d'anatra e riduzione al vino  36  
*Bigoli pasta home-made in press as in the Venetian tradition with duck ragù and wine reduction*
- Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla Vicentina, calamari spillo e levistico  38  
*Home-made pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage*
- Gnocchi di patate, latticelli di seppia allo zafferano, seppia cruda e limone arrostito 36  
*Potato gnocchi, cuttlefish roe with saffron, raw cuttlefish and roasted lemon*



## I SECONDI

### MAIN ENTRÉES

- Branzino di laguna 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa  54  
*Lagoon sea bass with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée*
- Filetto di Garronese veneta, foie gras, pizza al formaggio Marchigiana, tartufo nero e salsa di Paragon White Penja Pepper  54  
*Garronese beef tenderloin, foie gras, Marchesan cheese pizza, black truffle and Paragon White Penja Pepper sauce*
- Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze di stagione  48  
*Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs*
- Vignarola di Radicchio rosa laccato con umami di barbabietola, tempeh di ceci e aceto di barbabietola  **R** 35  
*Vignarola made with pink Radicchio, beetroot, chickpeas tempeh and beetroot vinaigrette*
- Piovra cotta ai carboni, salmoriglio di mele e cima di rapa fondente con umami di mela verde  40  
*Charcoal grilled octopus, apple salmoriglio, green apple umami and broccoli rabe*

## DOLCI

### DESSERTS

- La gelateria di Gio's 14  
*Gio's ice cream and sorbet selection*
- Brioche al Gin Tonic 22  
*Gin Tonic brioche*
- The St. Regis Venice Tiramisù  22  
*The St. Regis Venice Tiramisù*
- Trilogia di cioccolati e cuore al pompelmo 22  
*Chocolate trilogy with grapefruit heart*
- Mela, sablée alle mandorle e gelato al rosmarino  22  
*Apple, almond sablée and rosmery ice cream*

Please inform the staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering  
All prices listed in EURO. Lunch cover 9 Euro | Dinner cover 12 Euro.  
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.