





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 zucchinis, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza cheese</i>	 R 32
Bonbon di seppia in saor di topinambur <i>Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce</i>	 34
Sashimi di tonno rosso, umami di arancio, clorofilla di finocchietto, mandorla tostata e misticanza di stagione <i>Red tuna sashimi, orange umami, wild fennel chlorophyll, toasted almond and seasonal herbs</i>	 38
Carpaccio di manzo Piemontese con pesto al basilico <i>Piemontese beef carpaccio with basil pesto</i>	 R 38






I PRIMI

PASTA ENTRÉES

Spaghetti ai tre pomodori <i>Spaghetti pasta with three tomatoes sauce</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
Gnocchi di patate, latticelli di seppia allo zafferano, seppia cruda e limone arrostito <i>Potato gnocchi, cuttlefish roe with saffron, raw cuttlefish and roasted lemon</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 di stagione <i>Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs</i>	 48
Vignarola di Radicchio rosa laccato con umami di barbabietola, tempeh di ceci e aceto di barbabietola <i>Vignarola made with pink Radicchio, beetroot, chickpeas tempeh and beetroot vinaigrette</i>	 R 35
Piovra cotta ai carboni, salmoriglio di mele e cima di rapa fondente con umami di mela verde <i>Charcoal grilled octopus, apple salmoriglio, green apple umami and broccoli rabe</i>	 40

DOLCI

DESSERTS

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

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.