



LUNCH MENU

FROM 12.30 TO 2.45 PM




ANTIPASTI

APPETIZERS

- Burrata di Andria con frisella, insalata di pomodori variegati 28
Burrata from Andria, homemade frisella, variegated tomatoes salad
- Castraure ripiene con caciocavallo podolico, pomodori secchi, salsa all'uovo e olio al basilico  **R** 34
Artichoke castraure stuffed with caciocavallo cheese, sundried tomato, egg sauce and basil olive oil
- Crudo di tonno rosso, estratto di pomodoro e olive nere, olio all'origano ed Erbetto del Doge  42
Raw red tuna, tomato and black olives extract, oregano olive oil and Doge's Herbs
- Carpaccio di manzo Garronese Veneta con salsa al cren e radicchio 38
Garronese Veneta beef carpaccio with horseradish and radicchio sauce




I PRIMI

PASTA ENTRÉES

- 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  40
Home-made pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage
- Risotto Carnaroli con funghi porcini, funghi ovuli e aceto di Abete  **R** 46
Carnaroli risotto with porcini mushrooms, ovuli mushrooms and fir tree vinegar



I SECONDI

MAIN ENTRÉES

- Branzino di laguna in salsa di acciughe e cicoria acidula   56
Lagoon sea bass in anchovy sauce and sour chicory
- Filetto di Garronese Veneta, foie gras, pizza al formaggio Marchigiana, tartufo nero e salsa di Paragon White Penja Pepper 58
Garronese Veneta beef tenderloin, foie gras, Marchesan cheese pizza, black truffle and Paragon White Penja Pepper sauce
- Crostatina ripiena di funghi di stagione, Asiago stravecchio e mais rosso di San Martino  **R** 38
Tart filled with seasonal mushrooms, aged Asiago cheese and San Martino red corn
- Piovra cotta ai carboni, salmoriglio di mele, cime di rapa e umami di mela verde 46
Charcoal grilled octopus, apple salmoriglio, turnip greens and green apple umami

DOLCI

DESSERTS

- La gelateria di Gio's 14
Gio's ice cream and sorbet selection
- Brioche al Gin Tonic 24
Gin Tonic brioche
- The St. Regis Venice Tiramisù  26
The St. Regis Venice Tiramisù
- Trilogia di cioccolati e cuore al pompelmo  24
Chocolate trilogy with grapefruit heart
- Caprese alle mandorle e cioccolato bianco, peperone giallo e ricotta 26
Almond and white chocolate Caprese, yellow pepper and ricotta cheese

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.