



# 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*
- Trocicoli in salsa di noci, seppia e limone candito  40  
*Home-made Troccoli pasta with walnut sauce, cuttlefish and candied lemon*
- 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.