



MENU

Benvenuto servito | *Welcome served*
Cicchetti dello chef | *Chef's Venetian tapas*
Carpaccio di scampi e kiwi nero | *Scampi and black kiwi carpaccio*

LIVE STATIONS

DAL FORNO | *BAKERY*

Selezione di pane e grissini a lievitazione naturale | *Selection of sourdough breads and breadsticks*

BUFFET DI ANTIPASTI | *BUFFET STARTERS*

Fantasia di ostriche | *Variety of oysters*
Selezione di caviale | *Selection of caviar*
Crudo di pesce ~ tonno rosso, ricciola, branzino | *Raw fish ~ red tuna, amberjack, seabass*
Salmone marinato e affumicato | *Marinated and smoked salmon*
Baccalà mantecato della tradizione | *Venetian whipped codfish*
Prosciutto crudo alla Berkel | *Berkel-sliced raw ham*
Selezione di affettati e formaggi | *Selection of cold cuts and cheeses*

INSALATE | *SALADS*

Insalata all'italiana | *Italian salad*
Misticanza scelta, avocado, pomodori misti | *Selected mixed greens, avocados, tomatoes*
Kimchi di cetrioli e mais grigliato | *Cucumber kimchi and grilled corn*

PRIMI PIATTI | *PASTA ENTRÉES*

Ravioli con ricotta di bufala, pomodori del piennolo e pesto di basilico
Ravioli with Buffalo Ricotta, Piennolo tomatoes and basil pesto
Risotto ai frutti di mare, salsa al prezzemolo e limone
Seafood risotto with parsley and lemon sauce
Cavatello all'astice blu del mediterraneo
Cavatello pasta with Mediterranean blue lobster

SECONDI PIATTI | *MAIN COURSE*

Frittura di paranza | *Fried fish*
Fiori di zucca in pastella | *Battered zucchini flowers*
Mozzarella in carrozza della tradizione | *Traditional "Mozzarella in Carrozza"*
Branzino pescato all'amo in crosta di sale | *Wild-caught sea bass in salt crust*
Tomahawk al pepe verde e verdure in vaso cottura | *Tomahawk with green pepper and vegetables*



DOLCI | *DESSERT*

Le torte moderne | *Modern cakes*

Torta Babà al limone con bavarese alla vaniglia e pesche | *Lemon Babà cake with vanilla bavarian cream and peaches*
Trobezienne ai fiori d'arancio e chantilly | *Trobezienne with orange blossoms and Chantilly cream*
Delizia alla nocciola e albicocche | *Hazelnut and apricot delight*
Crostata al cacao, frangipane al pistacchio e lamponi | *Cocoa tart, pistachio frangipane and raspberries*
Crostata agli agrumi, crema pasticciera e frutta fresca | *Citrus tart, pastry cream and fresh fruit*

Angolo pasticceria | *Pastries corner*

Cheesecake ai frutti rossi | *Red berry cheesecake*
Millefoglie esotica al caramello | *Exotic millefeuille with caramel*
Bignè craquelin alla gianduia e bergamotto | *Craquelin bigne with gianduia and bergamot*
Tiramisù al cioccolato al latte | *Milk chocolate Tiramisu*
Cassata siciliana rivisitata | *Sicilian Cassata with a twist*
Mousse al pistacchio, fava tonka e amarena | *Pistachio mousse with tonka bean and amarena cherry*

Gelati | *Ice cream selection*

Frutta mista | *Mixed fruit*
Fontane di cioccolato | *Chocolate fountains*

~

Live music entertainment

€800, Champagne Veuve Clicquot incluso
€800, *Veuve Clicquot Champagne included*

For any dietary needs or restrictions please do not hesitate to bring them to our attention.

Veuve Clicquot