

31 DICEMBRE 2024

Menù a scelta dalla carta 2 pietanze e dessert  
€ 85,00

Menù a scelta dalla carta 3 pietanze e dessert  
€ 97,00

Bevande escluse

### ANTIPASTI - APPETIZERS

Vellutata di cappuccio viola con crudo di mazzancolle e caviale Imperial  
Purple cabbage cream soup with raw prawns and Imperial caviar 2, 4

Ventresca di tonno con guanciaie croccante, rabarbaro caramellato e  
salsa al porto  
Tuna belly with crispy bacon, caramelized rhubarb and port sauce 4

Seppioline nostrane scottate con crema di canellini, nero di seppia e  
polenta fritta  
Seared local cuttlefish with cannellini bean cream, squid ink and fried  
polenta 1, 8, 14

Tartare di manzo con uova di quaglia, scalogno al forno, senape di  
Digione, cucunci e porri fritti  
Beef tartare with quail eggs, baked shallots, Dijon mustard, cucunci and  
fried leeks 1, 3, 8

Uova di montagna in padella con tartufo bianco pregiato  
Pan fried mountain eggs with white truffle 3, 7

**Non facciamo conti separati - No splitting bills**

#### LEGENDA ALLERGENI:

1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano,  
10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 Anidride solforosa, 13 Lupini, 14 Molluschi

#### ALLERGENS

1 Cereals, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soybeans, 7 Milk,  
8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame seeds, 12 Sulphites, 13 Lupin, 14 Molluscs

Servizio non incluso, a vostra discrezione - Service charge not included, at your discretion

## PRIMI - PASTA DISHES

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala e zucca in salsa di burro e timo con tartufo bianco  
Homemade ravioli filled with buffalo ricotta and pumpkin with butter, thyme and white truffle 1, 3, 7

Lasagnetta di mare del mercato di Rialto con porri e crema di zucca  
Home made lasagna with seafood from Rialto market with leeks and pumpkin's cream 1, 2, 3, 4, 7, 14

Tagliatelle fatte in casa al ragù di coniglio, chips di topinambur e polvere di olive taggiasche  
Homemade tagliatelle with rabbit ragù, Jerusalem artichoke chips and Taggiasca olive powder 1, 3, 7, 9

Gnocchi di patate e zucca con crema di Castelmagno e salvia  
Potato-pumpkin gnocchi with Castelmagno cream and sage 1, 3, 7

## SECONDI - MAIN DISHES

Filetto di pescato e caviale imperial con cime di rapa ripassate e indivia caramellata  
Fish fillet and caviar imperial with sautéed turnip tops and caramelized endive 4, 7

Mazzancolle nostrane grigliate con crema di canellini e cappuccio viola ripassato  
Grilled local prawns with cannellini bean cream and sautéed purple cabbage 2

Carrè di agnello al forno con erbe aromatiche, patate e cavolfiori burro e menta  
Roasted rack of lamb with aromatic herbs, potatoes and butter and mint cauliflower 7

Guancia di manzo con broccoli e crema di topinambur  
Cheeks of beef with broccoli and Jerusalem artichoke cream