

WINTER'S FLAVOUR





LAGUNA

È il riassunto di un anno di lavoro, di studio profondo della nostra laguna, delle nostre materie prime e delle tecniche di lavorazione.

Passione e sacrificio ci hanno portato a proporvi questo percorso dove i sapori decisi della laguna la fanno da padrone.

Entrée di benvenuto

Ombrina

con vongole bevarasse, pomodoro ed erba cipollina

Tempura del pescato giornaliero

Cappellacci di triglia, burrata e tartare di gambero rosso

Calamaro, cozze mitilla, erbette ripassate

Cachi, cacao e nocciola

70,⁰⁰ vino escluso

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*



STAGIONI

È un percorso legato alla sostenibilità del territorio, un'attenta e accurata selezione della materia prima vi accompagnerà per tutto il menù.

Lasciamo che la natura parli all'interno dei nostri piatti.

2 portate più piccola pasticceria
in base alla stagionalità dei prodotti

50,00 vino escluso

CLASSICI

Capesante e patate

Risotto di laguna

Frittura dell'adriatico

60,00 vino escluso

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*



ANTIPASTI

CRUDI

Azzurro mare 36,00 1/2 porzione **22,00**
selezione di pesce, crostacei e molluschi crudi

Carpaccio di ricciola 22,00
*con vongole bevarasse, pomodoro
confit ed erba cipollina*

Branzino nature 24,00
*con canocchia, cipolla alla brace,
senape e aneto*

COTTI

Tiepido di laguna 36,00 1/2 porzione **22,00**
selezione di pesce cotto della laguna chioggiotta

**Triglia, gambero rosa e
funghi di stagione alla brace 18,00**

**Mazzancolla dorata, zucca
alla brace e salsa busara 22,00**



PRIMI

Spaghetto alle vongole bevarasse, pesto di broccolo e tartare di mazzancolla 23,00

Cappellacci di triglia, burrata e tartare di gambero rosso 24,00

Risotto mantecato mazzancolla e carciofi 23,00

Cannellone con patate alla brace e tartufo, canocchie e salsa ai frutti di mare 24,00

Pasta e fagioli con crudo e cotto di mare 23,00



SECONDI

Branzino 28,⁰⁰

cime di rapa alla brace, intingolo di vongole bevarasse

Mazzancolle e radicchio alla brace 26,⁰⁰

Frittura dell'adriatico* 28,⁰⁰

Calamaro, cozze Mitilla ed erbe ripassate 26,⁰⁰

Pescato del giorno alla brace e forno 5,⁰⁰ / 8,⁰⁰

**in mancanza del prodotto fresco di stagione,
ci riserviamo di utilizzare un prodotto congelato a bordo.*

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*



DOLCI

Dulcey 10,00

cioccolato Dulcey, mirtillo e pralinato agli anacardi

Cachi, cacao e nocciola 9,00

Assoluto al pistacchio 9,00

Millefoglie 9,00

crema Chantilly e frutta fresca

***Zabaione pere caramellate,
crumble alle mandorle 9,00***

Acqua 3,00 Caffé 2,50 Coperto 3,50

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*

CLICCA QUI o chiama per prenotare
il tuo tavolo al: **370 3112387**

