

# ***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**

#### **Carpaccio di branzino**

*con vongole bevarasse, pomodoro confit ed erba cipollina*

#### **Seppioline alla brace**

*su crema di patate e spinacino ripassato*

#### **Cappellacci di triglia, burrata e tartare di gambero rosso**

#### **Mazzancolle e radicchio alla brace**

#### **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*

### 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**



## PRIMI

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

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

*Risotto capesante e porcini 24,00*

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



## **SECONDI**

*Branzino alla brace 28,<sup>00</sup>  
con carciofi e salsa bernese*

*Mazzancolle e radicchio alla brace 26,<sup>00</sup>*

*Frittura dell'adriatico\* 28,<sup>00</sup>*

*Seppioline alla brace 26,<sup>00</sup>  
su crema di patate e spinacino ripassato*

*Pescato del giorno alla brace e forno*

*\*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**

