

Antipasto alla “venexiana”: sarde in saor della tradizione, mazzancolle in saor di cipolle rosse, baccalà mantecato su lingotto di polenta croccante, moscardino in umido (2,4,6,9,14) * **26**
Venetian “cicchetti” selection: “sarde in saor”, sweet & sour prawn with red onion, creamed codfish on crispy polenta, braided baby octopus
 (2,4,6,9,14) *

Tentacolo di piovra scottato, crema Parmentier al timo e “pimienton de la vera”, polvere di olive taggiasche, maionese alla clorofilla (3,4,6,7,9,14) **25**
Seared octopus tentacle, Parmentier potato cream with thyme and “pimineton de la vera” Taggiasca olive powder, chlorophyll mayonnaise
 (3,4,6,7,9,14) *

Caprese di bufala e macedonia di pomodorini tricolore ⁽⁷⁾ **17**
Buffalo mozzarella Caprese with tricolor cherry tomato salad ⁽⁷⁾

Carpaccio di carne salada marinata in Casa, coulis di frutti di bosco, fiori di capperi, mandorle, focaccia calda ⁽¹⁾ * **19**
Beef carpaccio with fresh raspberries, caper flower, crunchy almond ⁽¹⁾ *

* = prodotto surgelato / frozen product

Coperto / Cover Charge €3.00

Linguine alla busara della tradizione, (1,2,9) * scampi e gamberi	22
<i>Traditional Linguine “alla busara” with prawns and scampi, in a rich tomato and shellfish sauce (1,2,9) *</i>	
Gnocchetti di patate con crema di peperoni arrosto, liquirizia e speck (1,3)	24
<i>Potato gnocchetti with roasted bell pepper cream, licorice, and crispy speck(1,3)</i>	
Gazpacho tradizionale con noci tostate e crostino alle erbe aromatiche (1,8,9)	18
<i>Traditional gazpacho served with aromatic herb crostini. (1,8,9)</i>	
Mezze maniche alla carbonara (1,3,7)	19
<i>Mezze maniche pasta with traditional carbonara sauce (1,3,7,)</i>	

* = prodotto surgelato / frozen product

savor

restaurant
bar
garden

Filetto di manzo 220g alle erbe aromatiche, demi glace, (7,9) * 37
millefoglie di patate

Herb-crusted beef fillet 220g, demi-glace, potato millefeuille (7,9)

Pescato del giorno ai ferri e verdure di stagione (4,6) 27

Seared catch of the day, seasonal vegetables (4,6)

Tataki di tonno in crosta di sesamo, 30
insalata di finocchi e arance, gazpacho (4,6,11)

Sesame-crusted tuna tataki, fennel and orange salad, gazpacho (4,6,11)

Hamburger di manzo di angus irlandese, edamer, 28
misticanza, pomodoro fresco, bacon e cipolla caramellata
(1,3,7,9,10,11) *

*Irish Angus beef burger, edam cheese, mixed leaves, fresh tomato, crispy bacon, caramelized onion (1,3,7,9,10,11) **

Hamburger vegetariano, edamer, 28
misticanza, pomodoro fresco, cipolla caramellata (1,3,7,9,10,11) *

*Vegeterian burger, edam cheese, mixed leaves, fresh tomato, caramelized onion (1,3,7,9,10,11) **

*** = prodotto surgelato / frozen product**

Tiramisù tradizionale fatto in Casa ^(1,3,7) <i>Traditional homemade tiramisu</i> ^(1,3,7)	10
Mousse ai tre cioccolati ^(1,3,7,8) <i>Three-chocolate mousse</i> ^(1,3,7,8)	12
Tortino al cioccolato fatto in Casa ^(1,3,7) <i>Home-made chocolate molden cake</i> ^(1,3,7)	12
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	10
Selezione di gelato ^(1,7) <i>Selection of Italian gelato</i> ^(1,7)	10

* = prodotto surgelato / frozen product

ALLERGENI

ALLERGENS

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanut and derived products
6. Soybean and derivatives
7. Milk and derivatives
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphites above 10mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupin and derivatives
14. Molluscs and derivatives