



Antipasti

Burrata di bufala, crema di zucchine in fiore e acciughe cantabriche	25
Carpaccio spesso di ricciola, lime, menta, guacamole e lamponi	32
Sarde fritte in pankò, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia	25
Battuta di Fassona, maionese alla barbabietola, olive e capperi	32

Primi Piatti

Spaghetti "Verrigni Oro" aglio, olio e peperoncino con tartare di scampi	26
Gnocchi fatti in casa al ragù di vitello, funghi porcini e Montasio Stravecchio	27
Soqqadro "Verrigni Oro" blu di capra, pere caramellate e balsamico	26

Secondi Piatti

Rombo in panure d'erbette, crema di fagioli, cozze e radicchio di Chioggia	36
Uovo impanato e fritto con fonduta di parmigiano, spinaci, quinoa e finferli	26
Gamberi alla paprika affumicata, riso venere e crema di zucca	26
Carré d'agnello, crema di melanzane, crocchette di patate e nocciole	39

Dolci

Tiramisù	9
Sorbetto "Tintoretto" melograno e prosecco	9
Panna cotta, tartare di fragole e frutto della passione	9



Starters

Buffalo burrata, flowering courgette cream and Cantabrian anchovies	25
Amberjack carpaccio, lime, mint, guacamole and raspberry	32
Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi	25
Beef tartare, beetroot mayonnaise, olives and capers	32

First Course

Spaghetti "Verrigni Oro" garlic, olive oil, chili with scampi tartare	26
Gnocchi with veal ragout, porcini mushrooms and Montasio cheese	27
Square pasta "Verrigni Oro" goat blue cheese, caramelized pear and balsamic	26

Main Course

Turbot in herb breadcrumbs, bean cream, mussels and Chioggia radish	36
Breaded and fried egg, parmesan fondue, spinach, quinoa and chanterelles	26
Baked prawns, smoked paprika, Venus rice and pumpkin cream	26
Rack of lamb, aubergine cream, potato croquettes and hazelnut	39

Dessert

Tiramisù	9
"Tintoretto" pomegranate and prosecco sorbet	9
Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit	9
cover charge	5



Hors d'Oeuvres

Burrata de buffle, crème de courgettes fleuries et anchois de Cantabrie	25
Carpaccio de sériole, citron vert, menthe, guacamole et framboises	32
Sardines frites au panko, haricots verts, oignons et sauce soya wasabi	25
Tartare de bœuf, mayonnaise de betterave rouge, olives et câpres	32

Pâtes

Spaghetti à l'ail, à l'huile, piment et tartare de langoustines	26
Gnocchis maison au ragoût de veau, cèpes et Montasio Stravecchio	27
Pâtes carrées aux bleu de chèvre, poire caramélisée et balsamique	26

Plats principaux

Turbot pané aux herbes, crème de haricots, moules et radis de Chioggia	36
Oeuf pané et frit, fondue au parmesan, épinard, quinoa et girolles	26
Crevettes au paprika fumé, riz Venere et crème de potiron	26
Carré d'agneau, crème d'aubergines, croquettes de pommes de terre et noisettes	39

Desserts

Tiramisù	9
Sorbet grenade "Tintoretto" et prosecco	9
Panna cotta, tartare de fraises et fruits de la passion	9

couvert	5
---------	---