

Gentile Cliente,
Il Nostro obbiettivo è quello di farvi passare un piacevole momento di convivio,
per aiutarci qualora abbiate una qualsiasi allergia o intolleranza, non esitate ad informare il personale di sala, i nostri chef
provvederanno a suggerirvi un menù apposito.

Buon Appetito..



MENÙ GRAN DEGUSTAZIONE (Per Tutto il Tavolo)

Il Benvenuto dalla Cucina

La Nostra Idea di "SUSHI"

*Tartar di Tonno con Cavolo Nero e Caprino Fresco

Insalatina di °Calamari dell' Adriatico con Zuppetta di Borlotti di Lamoni

Il Risotto di Gò

Ravioli di Aringa al Faggio su delicato di Cipolla e Fiori Invernali

°Bosega/°Volpina con Panko alla Canella, Salsa BBQ e Radicchio Brasato

IL Piccione & Passione

Il Nostro Piccolo Pre-dessert

Dessert

€ 80.00 (per persona)



MENÙ DEGUSTAZIONE (Min 2 Persone)

Il Benvenuto della Cucina

*Ceviche di Sgombro con Zucca alla Senape, crema di Rapa Rossa e Finocchio marinato

°Moscardino e Cotechino con Cappuccio Marinato e Spugna di Prezzemolo

Tagliolini caserecci con °Masanete su Vellutata di Cardi di Treporti

Gnocchetti di Polenta con Baccalà Affumicato, Cavolo Nero e Olio alla Brace

#Piovra scottata con Patate Affumicate, Scorza Nera e riduzione di Raboso Piave

Il Nostro Piccolo Pre-dessert

Dessert

€ 60.00 (per persona)



IN ACCOMPAGNAMENTO

Gran Degustazione Vini cad.I € 40.00

Degustazione Vini cad.I € 30.00

Poker di Calici cad.I € 20.00

LE NOSTRE PROPOSTE



PRIMO ATTO

Degustazione di *Pesce crudo servita in 2 Portate	€ 44.00
Tavolozza di *Carpacci	€ 24.00
Tavolozza di *Crostacei	€ 24.00
°Ostriche cad.I € 3.00	#Mazzancolle Sicilia € 3.00
#Scampi cad.I € 3.00	#Gamberi Rossi Sicilia € 3.00
La Nostra Idea di "SUSHI"	€ 26.00
*Tartar di Tonno con Cavolo Nero e Caprino Fresco	€ 19.50
*Ceviche di Sgombro con Zucca alla Senape, crema di Rapa Rossa e Finocchio marinato	€ 15.00
Stuoia di *Baccalà Mantecato con Giochi di zucca e Umeboshi	€ 15.00
Insalatina di °Calamari dell' Adriatico con Zuppetta di Borlotti di Lamon	€ 16.00
°Capesante scottate con variazione di Topinambur, Pancetta Fondente e Grue di Cacao	€ 17.50
°Moscardino e Cotechino con Cappuccio Marinato e Spugna di Prezzemolo	€ 16.50
Battuta di *Fassona Piemontese	€ 18.50



SECONDO ATTO

Il Risotto di Gò (Min 2 Persone)	€ 16.00
Ravioli di Aringa al Faggio su delicato di Cipolla e Fiori Invernali	€ 15.00
Gnocchetti di Polenta con Baccalà Affumicato, Cavolo Nero e Olio alla Brace	€ 15.50
Spaghettoni con *Sarde salate e non, mantecato al Burro di Normandia e Pan grattato	€ 14.50
Tagliolini caserecci con °Masanete su Vellutata di Cardi di Treporti	€ 16.50
Gnocchetti di Polenta con Ragù in Bianco a punta di Coltello	€ 13.50



TERZO ATTO

°Bosega/°Volpina con Panko alla Canella, Salsa BBQ e Radicchio Brasato	€ 21.00
#Baccalà in Dolce Cottura su Verzottino e Riduzione di Pera	€ 20.00
#Piovra scottata con Patate Affumicate, Scorza Nera e riduzione di Raboso Piave	€ 20.00
Il Nostro *Fritto con verdure Croccanti	€ 21.00
IL #Piccione & Passione	€ 25.50

° Prodotto Fresco *Prodotto fresco sottoposto ad Abbattimento di Temperatura #Prodotto surgelato a Bordo di Ottima qualità

Coperto € 3,50