

# ***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 ricciola***

*con vongole bevarasse, pomodoro confit ed erba cipollina*

***Seppia, salsa al nero e pomodoro, spinacino ripassato***

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

***Branzino, vongola bevarassa ed erbe di campo***

***Zabaione, pere al vin rosso e crumble al cacao***

**70,<sup>00</sup> 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,<sup>00</sup>** *1/2 porzione 22,<sup>00</sup>*  
*selezione di pesce, crostacei e molluschi crudi*

**Carpaccio di ricciola 22,<sup>00</sup>**  
*con vongole bevarasse, pomodoro confit ed erba cipollina*

**Tartare del giorno 26,<sup>00</sup>**  
*servita con pan brioche alle noci e burro montato*

### COTTI

**Capesante alla brace 6,<sup>00</sup>** *al pezzo*

**Granseola e castraure 24,<sup>00</sup>**

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

**Triglia, canocchia, funghi di stagione alla brace 22,<sup>00</sup>**

**Mazzancolla dorata, zucca alla brace,  
radicchio e salsa busara 22,<sup>00</sup>**



## 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 mantecato capesante e porcini 23,00*

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



## SECONDI

### *PESCATO AL FORNO O FRITTO*

*Frittura dell'adriatico\* 30,00*

### *ALLA BRACE*

*Ricciola con carciofi e salsa bernese 28,00*

*Branzino, vongola bevarassa ed erbe di campo 28,00*

*Mazzancolle e radicchio tardivo 26,00*

*Seppia, salsa al nero e pomodoro,  
spinacino ripassato 26,00*

*\*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*

***Zabaione, pere al vin rosso e crumble al cacao 9,00***

***Millefoglie 9,00***  
*crema Chantilly e frutta fresca*

*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**

