

Menu composti / Composite Menu

Menu di pasta / Pasta Menu

€ 33

Caprese di mozzarella di bufala DOP, pesto di pomodori* secchi, polvere di olive nere su letto di rucola e mandorle tostate

Bufala mozzarella DOP Caprese, dry tomatoes* pesto, black olives powder, rocket salad and toasted almonds

Gnocchi di patate e segale con ragù di coniglio, parmigiano e crema di pomodoro* allo zenzero

Home made rye gnocchi pasta with rabbit ragù and parmesan and ginger and tomato* cream

Tiratisu Laguna Libre servito con gelato al caffè e mandorle sabbiato

Our home made Tiramisu served with coffee ice cream and almonds

Menu di pesce / Fish Menu

€ 40

Antipasto misto di pesce laguna libre (Baccalà mantecato, frutti di mare gratinati, Triglie In Saor, Moscardini su crema di parmigiano e senape)

Mixed of hors d'oeuvres Venetian style (Venetian creamed Cod fish, Baked seafood, Mullet In Saor, Octopus with parmesan and mustard cream)

Filetto di merluzzo su crema di prezzemolo* al limone*, scorzanera e polenta

Cod fish fillet served with parsley* and lemon* cream, salsify and polenta

Strudel di mele e frutta secca servito con gelato alla vaniglia e riduzione di vin brulè

Apple and nuts Strudel served with vanilla ice creams and reduction of vin brulè

Menu di Carne / Meat Menu

€ 35

Pancetta biscottata con composta di cipolle rosse di tropea in agrodolce, insalata di mele cotogne con la sua composta

Toasted bacon with Tropea onion bitter-sweet jam, quince salad with its jam

Petto di pollo farcito di frutta secca e senape su misto di radici invernali* al forno e riduzione di vin brulè

Filled Chicken breast with mixed nuts and mustard served with mixed winter roots* and reduction of vin brulè

Strudel di mele e frutta secca servito con gelato alla vaniglia e riduzione di vin brulè

Apple and nuts Strudel served with vanilla ice creams and reduction of vin brulè

Menu Vegano / Vegan Menu

€ 35

Involto di pasta di riso fritto con ragù di verdure e lenticchie di Castelluccio servito con crema di piselli e salsa al pomodoro e zenzero

Rice rolls with vegetables* ragù and Castelluccio lentins* served with peas cream and tomato and ginger sauce

Tortino di legumi antichi alle spezie servito con Tajin di verdure*

Ancient varieties of legumes with spices and Tajin vegetables*

Selezione di Gelato e sorbetti

Selection of ice creams & sorbetti