

LUNCH

*Our lunch service takes place from 12pm until 2.30pm
Daily specials will be communicated at the time of service.*

A LA CARTE

ANTIPASTI

SALAD OF FENNEL, CELERY, MINT, CASHEW & PIAVE CHEESE — 11 €

MACKEREL, PORCINI MUSHROOM CONSOMMÉ & PICKLED TURNIP — 13 €

QUAIL LEGS & EGG WITH RADICCHIO & MUSTARD MAYO— 15 €

PRIMI

SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI WITH CAPAROSSOLI — 18 €

FRESH TAGLIATELLE* WITH ROE DEER RAGÙ & BLACK CHANTERELLES — 22 €

FRESH BUCATINI* WITH BLACK CABBAGE & MUSSELS — 20 €

PESCE, CARNE E VERDURE

ROASTED SQUASH, GRILLED ENDIVE & CREAM OF SAN PIETRO CHEESE — 16 €

BEEF SIRLOIN, LEEK & CELERIAC CREAM — 26 €

GRILLED SQUID, CREAM OF BALA ROSSA BEANS & BOTTARGA— 25 €

DOLCE

TIRAMISÙ & ZABAIONE — 7 €

DARK CHOCOLATE CREMOSO WITH DATE & AMARETTI COMPOTE - 9 €

DACQUOISE, RICOTTA CREAM & FRESH FIGS - 8 €

**Our fresh pasta is homemade with Piave wheat flour,
the most widespread type of wheat in Venice until early XXth century,
today farmed "beyond organically" by Anticamente near the town of Roncade.*

ADRIATICA
RISTORANTE

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeniche è possibile constatare l'apposita documentazione che verrà fornita, o richiesta, dal personale in servizio

All our food may contain allergens, a full list is available upon request

PRANZO

*Il servizio del pranzo inizia dalle 12.00 fino alle 14.30
Nostre proposte del giorno saranno comunicati al momento del servizio.*

~~~~~ A LA CARTE ~~~~~

ANTIPASTI

INSALATA DI FINOCCHIO, SEDANO, MENTA, ANACARDI E FORMAGGIO PIAVE — 11 €

SGOMBRO, CONSOMMÉ DI PORCINI E CAVOLO RAPA IN AGRODOLCE — 13 €

COSCE E UOVA DI QUAGLIA, RADICCHIO DI CHIOGGIA E MAIONESE ALLA SENAPE — 15 €

PRIMI

SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI CON CAPAROSSOLI — 18 €

TAGLIATELLE FRESCHE* CON RAGÙ DI CAPRIOLO E TROMBETTE — 22 €

BUCATINI FRESCI* CON CREMA DI CAVOLO NERO E COZZE — 20 €

PESCE, CARNE E VERDURE

ZUCCA ARROSTITA, INDIVIA ALLA PIASTRA E CREMA DI FORMAGGIO SAN PIETRO — 16 €

TAGLIATA DI MANZO, PORRO E CREMA DI SEDANO RAPA — 26 €

CALAMARO, CREMA DI FAGIOLI BALA ROSSA, BOTTARGA DI MUGGINE E BURRO NOCCIOLA — 25 €

DOLCE

TIRAMISÙ E ZABAIONE — 7 €

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON COMPOSTA DI DATTERI E AMARETTI— 9 €

DACQUOISE, CREMA DI RICOTTA DI CAPRA E FICHI - 8 €

**La nostra pasta fresca viene preparata con farina di grano tenero Piave,
la più diffusa varietà di grano tenero fin dagli inizi del '900 a Venezia,
oggi coltivata con metodi "oltre il biologico" dall'azienda Anticamente a Roncade (TV).*

ADRIATICA
~~~~~ RISTORANTE

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeniche è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, o richiesta, dal personale in servizio

All our food may contain allergens, a full list is available upon request