

DINNER

ADRIATIC PATH

Choose a proposal for each course
and compose your path through our menu .

Three courses tasting menu
(antipasto + primo + dolce or antipasto + secondo + dolce)
— 38 € —

The tasting menu will be served to the entire table.

A LA CARTE

ANTIPASTI

- SEASONAL SALAD OR SOUP — 13 €
- ROASTED SQUASH, GRILLED ENDIVE & CREAM OF SAN PIETRO CHEESE — 14 €
- QUAIL EGG & LEG, RADICCHIO & MUSTARD— 14 €
- MIXED ADRIATIC CHEESE & SALUMI — 14 €

PRIMI

- DAILY FRESH PASTA* — 20 €
- SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI WITH CAPAROSSOLI — 20 €
- FRESH TAGLIATELLE* WITH ROE DEER RAGÙ & BLACK CHANTERELLES — 22 €
- RISOTTO VIALONE NANO, SQUASH & SMOKED EEL — 22 €

SECONDI

- BEEF SIRLOIN, LEEK & CELERIAC CREAM — 26 €
- GRILLED SQUID, CREAM OF GIALÉT BEANS & BOTTARGA— 24 €
- DAILY FISH FROM THE ADRIATIC — 25 €

DOLCE

- TIRAMISÙ & ZABAIONE — 7 €
- DARK CHOCOLATE CREMOSO WITH DATE COMPOTE & AMARETTI- 8 €
- CRUMBLed ALMOND SHORTBREAD, QUINCE, POMEGRANATE & CREMA DEL DOGE - 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

CENA

PERCORSO ADRIATICO

Scegliete una proposta per ogni portata
e componete il vostro percorso attraverso il nostro menù.

—
Degustazione di tre portate
(antipasto + primo + dolce or antipasto + secondo + dolce)
— 38 € —

Il percorso verrà servito per tutto il tavolo.

A LA CARTE

ANTIPASTI

INSALATA O ZUPPA DI STAGIONE — 13 €

ZUCCA ARROSTITA, INDIVIA ALLA PIASTRA E CREMA DI FORMAGGIO SAN PIETRO — 14 €

UOVA E COSCIA DI QUAGLIA, RADICCHIO DI CHIOGGIA E MAIONESE ALLA SENAPE — 14 €

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ADRIATICI — 14 €

PRIMI

PASTA FRESCA* DEL GIORNO — 20 €

SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI CON CAPAROSSOLI — 20 €

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

RISOTTO VIALONE NANO ALLA ZUCCA E ANGUILLA AFFUMICATA — 22 €

PESCE E CARNE

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

CALAMARO, CREMA DI FAGIOLI GIALÉT, BOTTARGA DI MUGGINE E BURRO NOCCIOLA — 24 €

PESCATO DELL'ADRIATICO — 25 €

DOLCE

TIRAMISÙ & ZABAIONE — 7 €

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON COMPOSTA DI DATTERI E AMARETTI — 8 €

SRISOLONA, MELACOTOGNA AL PORTO, MELOGRANO E CREMA DEL DOGE — 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