

# MENU

## ANTIPASTI

CICCHETTI MISTI - 11€  
MIXED CICCHETTI

PIOVRA ALLA PIASTRA, CIPOLLA ROSSA CONFIT, CIME DI RAPA E EMULSIONE DI MANDORLA - 16€  
GRILLED OCTOPUS, CONFIT RED ONIONS, BROCCOLI RABE & ALMOND EMULSION

ZUCCA ARROSTITA, INDIVIA ALLA PIASTRA E CREMA DI FORMAGGIO SAN PIETRO - 17€  
ROASTED SQUASH, GRILLED ENDIVES & CREAM OF SAN PIETRO CHEESE

TARTARE DI MANZO, MAIONESE ALL'AGLIO NERO, LAMPASCIONI E CHIPS DI TOPINAMBUR - 20€  
BEEF TARTARE, BLACK GARLIC AIOLI, LAMPASCIONI & SUNCHOKE CRISPS

ANGUILLA AFFUMICATA LACCATA, RADICCHIO DI TREVISO E CREMA DEL DOGE ALLA BARBABIETOLA - 20€  
LAQUERED SMOKED EEL, TREVISO RADICCHIO & BEETROOT CREAM

## PRIMI & SECONDI

SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI CON CAPAROSSOLI - 21€  
SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI WITH VONGOLE CLAMS

MAFALDINE AL RAGÙ DI CONIGLIO E PISTACCHIO - 21€  
MAFALDINE WITH RABBIT STEW & PISTACHIO

RISOTTO CON ZUCCA, ANGUILLA AFFUMICATA E NOCCIOLE - 25€  
RISOTTO WITH SQUASH, SMOKED EEL & HAZELNUT

CODA DI ROSPO, CAVOLFIORE E RADICCHIO DI TREVISO - 28€  
MONKFISH, CAULIFLOWER & TREVISO RADICCHIO

FARAONA, BIETOLA, SEDANO RAPA, SCALOGNO E JUS AL TARTUFO - 30€  
GUINEA FOWL, CHARD, CELERIAC, SCALLION & TRUFFLE JUS

## DOLCE

TIRAMISÙ CON ZABAIONE ALLA GRAPPA - 8€  
TIRAMISÙ TOPPED WITH GRAPPA-INFUSED ZABAIONE

DACQUOISE, ARANCE, RICOTTA DI PECORA, MANDORLE CAMELATE E MAGGIORANA - 9€  
DACQUOISE, ORANGE, SHEEP RICOTTA, CAMELIZED ALMONDS & MARJORAM

TORTA AL LIMONE E CREMA DI MASCARPONE AL BASILICO - 9€  
LEMON TART WITH BASIL & MASCARPONE CREAM

**ADRIATICA**  
RISTORANTE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
All our food may contain allergens, a full list is available upon request.