

# Nos plats signatures

## Antipasti



### **Granceola do**

Araignée de mer décortiquée à la vénitienne, céleri vert, sucrose, caviar de vinaigre aux agrumes maison *De Nigris*, Huile d'olive extra-vierge au citron feuille.

38,00 €

### **Vitello « tonnaro »**

Façon Tonniars de Marzamemi. Fines lamelles cuites au four de rôti de veau rosé élevé sous la mère dans les Hauts-de-France. Velouté de thon, cucunci de Lipari, « giardiniera » croquante de légumes frais.

32,00 €

### **Marquise Pallavicina**

Rare jambon cru de la Corte Pallavicina, servi selon la tradition sur une marquise en porcelaine, Accompagné de ses fruits moutardés « pic pic » Mori.

33,00 €

### **Casoni**

Carpaccio de bar de ligne, « agrumette » d'artichauts violets à la Crudaiola, boutargue de mulet, Pistaches, huile extra vierge d'olive Settembrino.

34,00 €

### **Caviale&Ovi**

Œufs cuits pochés de poules élevées en plein air, crème de Prosecco, asperges blanches, stick de polenta frite. Zest de citron, homard européen au four, Caviar Calvisius Oscietàre.

43,00 €

### **Pour le plaisir de faire plaisir**

Burrata des Pouilles sur « Pappa » de tomates, bruschetta à la méditerranéenne aux câpres Et olives Taggiasche.

29,00 €

### **Exclusivité Maison « Calvisius » pour Massimo Mori**

La boîte de caviar Calvisius Venise Oscietàre 30gr. accompagné du Pane Vivo et crème acidulée.

90,00 €

La boîte de caviar Calvisius Venise Oscietàre 100gr. accompagné du Pane Vivo et crème acidulée.

290,00 €

## Pasta&Riso

### **Risotto Mori**

Risotto *Vialone Nano delle Abbadesse* Presidio Slow Food "mantecato" au mascarpone, Belles asperges de saison.

45,00 €

### **Lasagnette**

Millefeuille de « lasagnette » végétarien fait maison, crème de « cime di rapa », Artichauts violets, légumes en agroécologie.

38,00 €

### **Ravioli del Plin**

Ravioli artisanaux « Del Plin » à la ricotta et pousse de tétragone, morilles fraîches poêlées au thym, Fondue de Parmigiano Reggiano affiné 24 mois.

45,00 €

### **Passere alle vongole**

Cartoccio di Linguine Del Pastificio Cav. Cocco, « vongolette » de pêche à pied, En blanc comme à Venise, boutargue de mulet.

41,00 €

### **Carabiniera**

Fine tagliatelle aux triples œufs poêlées aux langoustines royales, tomates séchées, Matelotte tomate légèrement pimentée, basilic et herbes fraîches.

46,00 €

## Secondi

### **Calle dei Spezieri**

Côte de veau d'élevage durable brunie au beurre. Sautés d'asperges blanche et morilles, Polenta Bianca de *Blave de Mortean*. Vinaigre balsamique « traditionnelle » de Reggio Emilia, 50 ans d'âge extrait devant vous dans son petit tonneau de vieillissement en rouvre, cerisier ou genièvre.

63,00 €

### **Branzino in crosta marina**

Bar de pêche de ligne entier au parfum de citron et de cardamome, cuit dans sa carapace de mousse de sel marin, Poêlée de légumes à la marjolaine, huile d'olive extra-vierge *Galuffo*.

98,00 €

### **Belfritto**

Grande friture classique de poissons à la vénitienne, langoustines, gambas, petits calamars, Filet de rouget, sardines, légumes frits et sauce « tartarina ».

59,00 €