

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 mullet, 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 mullet.

41,00 €

Carabinieri

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 €

Dessert

Cicchetti Dolci

Farandole de desserts du jour de notre pâtissier pour 1 personne ou à partager. 28,00 €

Spumoso

Spumoso chaud au chocolat fondant cuit au four, zest d'agrumes, Glace maison à la ricotta de brebis et miel de châtaigne. 22,00 €

Fruttini

6 magnifiques fruits givrés au naturel pour 1 à 2 personnes. 30,00 €

Gelati

Chariot de glaces turbinées express au choix, parfums : Vanille Bourbon, Noisettes du Piémont, Pistache, Chocolat noir, Sorbet au citron, Sorbet à la fraise Gariguetta. 20,00 €

Pour accompagner vos glaces...

- Amarena 4,00 €
- Rhum raisins et oranges confites 5,00 €
- Cerises Duroni à l'alcool 8,00 €
- Caffè espresso Illy 3,00 €
- Noisettes caramélisées 3,00 €
- Sgroppino 30,00 €

Fragole al balsamico

Coupe de fraises Gariguettes, glace au Sabayon, vieux balsamique traditionnelle de Modène 50 ans Extrait dans son petit tonneau de vieillissement en rouvre, cerisier ou genièvre. 27,00 €

Emma tutto Pistacchio

Lingot de bavaroise à la pistache de Bronte, glace maison à la pistache, « Tortina » à la pistache et cœur de chocolat fondant. 30,00 €

Tirame'su

Dessert typique de la Vénétie au mascarpone et Caffè espresso Illy, Chocolat grand cru. 19,00 €

Bombolone

Crêpe à la vénétienne flambée devant vous à l'alcool d'oranges siciliennes, Glace vanille Bourbon et fruits rouges. 30,00 €

VIN A DESSERT

SANGUE D'ORO Carole Bouquet DOC Passito di Pantelleria 2021 Sicile

Zibibbo. Reflet doré, au nez senteur riche et intense de fleur d'orange et abricots confits, en bouche est marquée par une onctuosité et une opulence équilibrées par une minéralité exceptionnelle.. 37,00 €

TORCOLATO Breganze DOC Maculan 2020 Vénétie

Vespaïola. Intense au nez avec note de vanille et miel. Plein en bouche avec un bon équilibre d'acidité. 16,00 €

VIN SANTO DOC Badia Coltibuono 2014 Toscane

Trebbiano, Malvasia. Senteur des fruits secs, dattes et confiture de pêche. Frais en bouche avec une douceur très agréable. 16,00 €

BUKKURAM Passito di Pantelleria DOC De Bartoli 2019 Sicile

Zibibbo. Classiques notes du cépage: oranges amère confit, miel d'acacia, câpres et notes aromatiques. Gout d'une incroyable douceur Vieilli 4 ans. en barriques. 29,00 €

VECCHIO SAMPERI PERPETUO Marco de Bartoli Sicile

Grillo. Complexe, riche et surprenant, de fruits secs, de miel, d'épices orientales, aux nuances marines, goût Corsé, intense, riche et articulé. 30,00 €

MARSALA SUPERIORE ORO Riserva 2004 Marco de Bartoli Sicile

Grillo, Inzolia. Saveurs belles et riches, légers, où se trouve l'amande grillée, de caramel et finit par se briser par le biais d'une lisse et subtile. 29,00 €