



OUR MENU A LA CARTE



ANTIPASTI

APPETIZERS

Capesante scottate, fichi caramellati, crumble al prosciutto crudo di Parma

Seared scallops, caramelized figs, Parma ham crumble

€ 18

Polpo, fonduta di patate, spinacino, salsa barbecue

Octopus, potato fondue, spinach, barbecue sauce

€ 19

Trittico di tartare battute al coltello: tonno rosso, ricciola e rombo

Fish tartar: bluefin tuna, amberjack and turbot

€ 22

Selezione di crudo da Chioggia a Mazara: canocchia, scampo, gambero rosso, gambero viola, mazzancolla

Raw fishes from Chioggia to Mazara: mantis shrimp, prawn, red prawn, purple prawn, white prawn

€ 23

Gallina, spuma di polenta, chips di funghi

Local chicken, polenta mousse, mushroom chips

€ 16

Battuta di manzo con gelato alla senape, giardiniera

Beef tartare with mustard ice cream, pickled vegetables

€ 18



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti Felicetti con vongole, bottarga di muggine, aglio nero
Spaghetti Felicetti with clams, bottarga from Cabras, black garlic
€ 18

Fregola, crema di cannocchie, cozze, gratin di pepe
Fregola, mantis shrimp cream, mussels, pepper gratin
€ 18

Risotto al basilico, crudo di mare, camomilla
Risotto with basil, raw seafood, chamomile
€ 19 p.p. (min 2 p.)

Scialatielli alla norma
"Alla norma" style scialatielli pasta (tomato, ricotta, eggplant)
€ 16

Mezzamanica Felicetti con ragù bianco di coniglio, jus di carote, crumble di ginepro e oliva
Felicetti mezzamanica with white rabbit ragù, carrot jus, juniper and olive crumble
€ 17

Fusillone Felicetti con grana padano, fegato di vitello, crumble di alloro
Felicetti fusillone with parmesan cheese, veal liver, laurel crumble
€ 17



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Ricciola scottata con zucchine alla scapece, cous cous al cumino

Seared amberjack with scapece zucchini, cumin cous cous

€ 21

Tonno rosso crudo e cotto, yogurt greco, peperone confit

Raw and cooked red tuna, Greek yogurt, confit pepper

€ 23

La nostra catalana di astice e gamberi

Lobster and prawns catalan

€ 29

Guancia di manzo brasata all' Amarone con purè di patate al lime e menta

Beef cheek braised in Amarone with lime and mint mashed potatoes

€ 19

Filetto di manzo, cardoncelli, foie gras, patate cabrette

Beef fillet on cardoncelli mushrooms, foie gras, cabrette potatoes

€ 27

Parmigiana con panino al vapore e al basilico

Parmigiana with steamed basil bread

€ 17



DESSERT

Caprese di mandorle, cacao, nocciole, fragole

Caprese cake with almonds, cocoa, hazelnuts, strawberries

8

Tiramisù al Pandoro

Pandoro tiramisù

€8

Pastiera di grano

Pastiera of wheat

€ 8

Sorbetto al mango e frutto della passione con meringata sbriciolata

Mango and passion fruit sorbet with crumble meringue

€ 9

Frolla di zafferano con frutti di bosco e crema pasticcera

Saffron shortcrust tarts with wild berries and custard creme

€ 10