

A D R I A T I C O T E R R A C E

Benvenuti,

il luogo dove il viaggio culinario inizia dalla sorgente dei sapori autentici.

Esploriamo le radici della cucina, unendo ingredienti freschi e genuini provenienti direttamente dal mare, dalla laguna e dalla terra.

Il nostro menù è un tributo alla tradizione e alla purezza degli alimenti, offrendo piatti che raccontano storie di provenienza e passione. Viaggiate con noi attraverso i sapori autentici, preparati con cura e rispetto per l'essenza dei gusti originali.

Welcome,

this is the place where the culinary journey begins at the source of authentic flavours. We explore the roots of Italian cuisine, combining fresh and genuine ingredients from the sea, the lagoon and the land.

Our menu is a tribute to tradition and the excellence of food, offering dishes which bring back memory of passion. Journey with us through authentic flavours, prepared with care and respect for the essence of original tastes.

Coperto e selezione dei nostri lievitati: 10,00 Euro a persona - Servizio a discrezione del cliente
Cover charge and our selection of homemade bread: € 10,00 per person - Service charge at patron's discretion

ANTIPASTI / STARTERS

GRANSEOLA	42
Olio, limone, prezzemolo <i>Granseola crab, oil, lemon, parsley</i>	
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO	42
Gambero rosso di Sicilia, pesca, tapioca, guacamole <i>Sicilian red prawn carpaccio, peach, tapioca, guacamole</i>	
CRUDO DI MARE	54
Percorso di 7 pregiati crudi del Mar Mediterraneo in base al pescato del giorno <i>A selection of 7 fine raw fishes from our Mediterranean Sea on the catch of the day</i>	
PROSCIUTTO D'ANATRA	40
Leggermente affumicato, arancia, erbe di campo, aceto balsamico, tartufo nero <i>Lightly smoked duck ham, orange, field herbs, balsamic vinegar and black truffle</i>	
CARPACCIO DI MANZO	38
Con rucola selvatica, Parmigiano Reggiano, salsa Cipriani <i>Beef carpaccio with wild rocket, Parmesan cheese, Cipriani sauce</i>	
INTENSITA' DI CARCIOFO 	32
Carciofo bianco di Pertosa, topinambur 100% <i>Pertosa white artichoke, Jerusalem artichoke 100%</i>	

PRIMI / FIRST COURSES

TAGLIOLINI ALL'ASTICE 45

Di pasta fresca, Astice, emulsione di Chardonnay DOC dei Colli Euganei, essenza alla Busara

Homemade Tagliolini pasta, Lobster, emulsion of Chardonnay DOC from the Euganean hills and "Busara" reduction

RIGATONI 34

"Gentile", salsa ai pomodori di Sant'Erasmo, melanzane, ricotta affumicata, basilico

"Gentile" pasta, Sant'Erasmo tomato sauce, aubergine, smoked ricotta cheese, basil

ZUPPA DI PORRI, FOIE GRAS, PATATE E TARTUFO 43

Porri alla brace, patate dell'isola delle Vignole, foie gras, tartufo nero

Barbecued leeks, potatoes from Le Vignole island, foie gras, black truffle

RISOTTO AI FRUTTI DEL MARE ADRIATICO 45

Riso Carnaroli riserva San Massimo, scorfano, cozze, vongole, gambero rosso, calamari, polpo

Carnaroli Riserva "San Massimo" rice, red scorpionfish, mussels, clams, red prawns, squids, octopus

RAVIOLI 39

Ripieni di baccalà, peperone, prezzemolo

Homemade Ravioli stuffed with cod, pepper, parsley

SECONDI / MAIN COURSES

BRANZINO NOSTRANO	46
Cotto sulle squame, salsa d'ostrica, asparagi, foglia del capperone <i>Sea bass cooked on its scales, oyster sauce, asparagus, caper leaf</i>	
SOGLIOLA	56
Salsa alla mugnaia, millefoglie di patata <i>Sole meunière, potatoes millefeuilles</i>	
MANZETTA VENETA	56
Filetto di manzetta veneta, foie gras, spinaci, salsa all'Amarone della Valpolicella, tartufo nero <i>Beef fillet, foie gras, spinach, Amarone della Valpolicella sauce, black truffle</i>	
AGNELLO D'ALPEGGIO	44
Costoletta d'agnello alla brace, carciofi, crema di carote, fondo di cottura alla menta <i>Barbecued lamb rack, artichokes, carrot cream, mint flavoured gravy sauce</i>	
GLI ORTI DI SANT'ERASMO 	33
Verdure, foglie, tuberi, crema di pomodoro speziata <i>Vegetables, leaves, tubers, spiced tomato sauce</i>	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	160
Grigliata mista di pesci, crostacei e verdure del litorale veneto (per 2 persone) <i>Mixed grill fish, shellfish and vegetables from the Veneto shores (for 2 people)</i>	
PESCATO DEL GIORNO	
Intero, al forno, con i suoi condimenti e contorni (per 2 persone) *Il prezzo è disponibile su richiesta rivolgendosi al Maître <i>Catch of the day, whole, baked, with toppings and garnishes (for 2 persons)</i> *The price is available upon request by asking the Maitre	

DESSERT

TIRAMISU' LIVE	18
Il nostro savoiardo, Moka all'italiana, crema al mascarpone <i>Our homemade savoiardo, Italian Moka coffee, Mascarpone cream</i>	
LA MILLEFOGLIE	18
Crema chantilly, fragole, gelato alla vaniglia Burbon <i>Puff pastry, chantilly cream, strawberries, Burbon vanilla ice cream</i>	
IL SOLE DI SORRENTO	16
Delizia al limone di Sorrento, melissa, croccante al Moscovado <i>Sorrento lemon pudding, lemon balm and Moscovado crumble</i>	
PAVLOVA	16
Meringa, chantilly, passion fruit, pistacchi <i>Meringue, chantilly cream, passion fruit, pistachio</i>	
MANDORLA & PESCA	16
Soffice di mandorla dolce, cuore di pesca bianca di Mogliano Veneto, yogurt <i>Sweet almond sponge, white peach from Mogliano Veneto, yoghurt</i>	
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI	29
Serviti con mostarde e marmellate di nostra produzione <i>Our selection of premium cheeses served with homemade jams and mustards</i>	

ALLERGENI

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale di servizio che sarà lieto di assistervi.

ALLERGENS

The proposed dishes may contain allergens.

In case of any dietary requirement or food allergy, please inform our service staff who will be happy to help.