



ANTIPASTI / STARTERS

Capésante con finocchi, mela e anice stellato. € 19,00
Scallops with fennel, apple and star anise.

Trilogia di baccalà. € 19,00
Codfish trilogy.

Tartare di Scottona con tartufo nero uncinato e uova € 19,00
di quaglia.
Scottona tartare with black truffle and quail egg.

“Fritolin” della casa con verdure e polenta.* € 20,00
Fried fish of the house with vegetables and polenta.

Millefoglie di verdure. 🍃 € 17,00
Vegetables millefoglie. 🍃

In caso di intolleranze, allergie o regimi alimentari
alternativi, ti preghiamo di avvisarci per poter concordare
una proposta gustosa, adatta alle tue esigenze.
Una lista di prodotti contenenti gli allergeni è disponibile
per la consultazione.

In case of intolerances, allergies or alternative eating
regimes, please give us notice to agree on a tasty proposal,
suited to your needs.
A list of products containing allergens is also available for
consultation.

PRIMI PIATTI / PASTAS

Chitarrine al nero di seppia, calamari e cime di rapa. Squid ink chitarrine, calamari and turnip.	€ 19,00
Spaghettono con bottarga dello stagno di Cabras, burrata e acciughe. Spaghettono with bottarga from Cabras pond, burrata cheese and anchovies.	€ 19,00
Tagliolini al granso poro e carciofi. Edible crab tagliolini and artichokes.	€ 19,00
Risotto con radicchio di Treviso, fegato d'anatra e riduzione ai frutti di bosco. (min. 2 persone) Risotto with Radicchio from Treviso, duck liver and berry reduction. (min. 2 person)	€ 32,00
Gnocchi ricotta e noci. 🌱 Ricotta and walnuts gnocchi. 🌱	€ 19,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Il pescato del giorno dal mercato di Rialto. Catch of the day from Rialto market.	€ 28,00
Rombo con castraure fritte ed emulsione di gamberi. Turbot with fried castraure and shrimps emulsion.	€ 28,00
Baccalà in guazzetto e bietoline saltate. Stew codfish and sautéed chard.	€ 26,00
Filettino di Scottona con patate fondenti e verdure. Scottona fillet beef with fondants potatoes and vegetables.	€ 28,00
Coperto/Cover	€ 3,00

Per assaporare a pieno la nostra cucina, consigliamo di ordinare minimo due portate.
To fully enjoy our cuisine, you should try a minimum two-courses meal.

In caso di intolleranze, allergie o regimi alimentari alternativi, ti preghiamo di avvisarci per poter concordare una proposta gustosa, adatta alle tue esigenze.
Una lista di prodotti contenenti gli allergeni è disponibile per la consultazione.

In case of intolerances, allergies or alternative eating regimes, please give us notice to agree on a tasty proposal, suited to your needs.
A list of products containing allergens is also available for consultation.