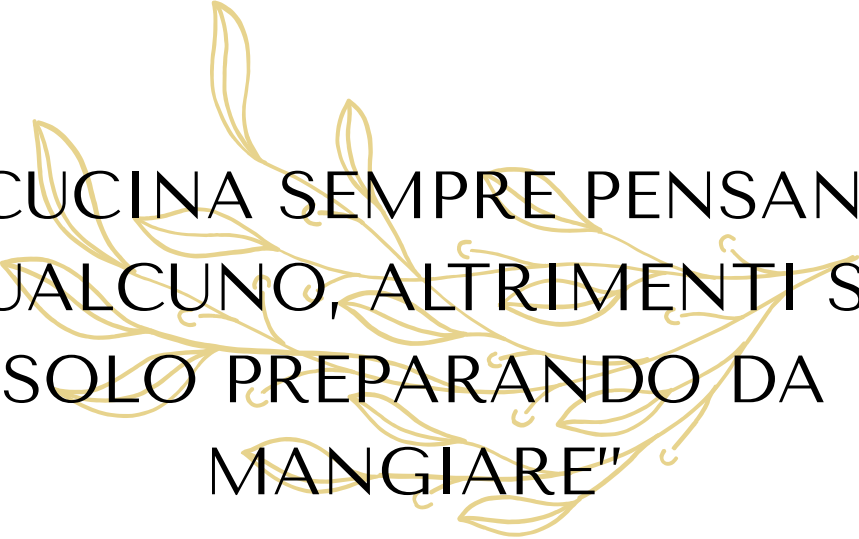




"SI CUCINA SEMPRE PENSANDO
A QUALCUNO, ALTRIMENTI STAI
SOLO PREPARANDO DA
MANGIARE"

APERITIVO

CENA

DRINK&RELAX

PER CHI ARRIVA SOLO PER UN DRINK,
MA VUOLE COMUNQUE GODERSI
L'ATMOSFERA

LUNEDÌ - GIOVEDÌ DALLE 18:00 ALLE 01:00

VENERDÌ- SABATO DALLE 18:00 ALLE 02:00

DOMENICA DALLE 12:00 ALLE 01:00



Merrin

Ventinode
restaurant



ANTIPASTI

STARTERS

CRUDITE' DI PESCE

27€

FISH CRUDITE'

scampo, gambero rosso, salmone, tonno
scampi, red pawns, salmon, tuna

BATTUTA DI MANZO

14€

BEEF TARTARE

coulis di frutti di bosco, salsa al tuorlo, burrata
berries coulis, egg yolk sauce, burrata

LA NOSTRA VERSIONE DELLA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

12€

OUR VERSION OF BOLOGNESE CUTLET

carpaccio c.b.t., spuma di parmigiano, prosciutto croccante, cialda di pane
slow cooked carpaccio, parmesan mousse, crispy ham, bread wafer

PARMIGIANA DI MELAZANE IN CHIAVE MODERNA

12€

EGG PLANT PARMIGIANA IN A MODERN STYLE

melanzana, colatura di bufala, ristretto di datterino, pesto di basilico
egg plant, buffalo milk reduction, datterino tomato, reduction basil pesto

ALCUNI PRODOTTI VENGONO LAVORATI, ABBATTUTI IN NEGATIVO E CONGELATI.
IMPORTANTE: PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE CONSULTARE L'ULTIMA PAGINA DEL MENU



PRIMI

FIRST COURSES

SPAGHETTO ALLA CHITARRA

15€

SPAGHETTO ALLA CHITARRA

vongole, crema delicata all'aglio

clams, delicate garlic cream

ORECCHIETTE

13€

ORECCHIETTE

crema di cozze, pomodorini confit, limone

mussels cream, confit cherry tomatoes, lemon

TAGLIATELLE

12€

TAGLIATELLE

al ragù alla bolognese

with bolognese ragù

RISOTTO

16€

RISOTTO

mirtilli e gorgonzola

with blueberries and gorgonzola

MACCHERONCINO

18€

MACCHERONCINO

allo scoglio

with seafood



SECONDI

MAIN COURSES



DIAFRAMMA DI MANZO

15€

BEEF SKIRT STEAK

maionese alla nocciola, patate arrosto
hazelnut mayo, roasted potatoes

BACCALA'

16€

COD

gazpacho liquido, agretti saltati
liquid gazpacho, sautéed spinach

RICCIOLA ALLA GRIGLIA

18€

GRILLED AMBERJACK

assoluto di carote
with carrots

PETTO D'ANATRA

17€

DUCK BREAST

la sua salsa e le verdure di stagione
with its own sauce and seasonal vegetables

TAGLIATA DI MANZO

18€

SLICED BEEF

il suo fondo e purè di patate
with mashed potatoes

POLPO ARROSTO

19€

ROASTED OCTOPUS

cocomero, maionese di polpo, salsa d'arachidi
watermelon, octopus mayo, peanut sauce



DOLCI DESSERT

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

7€

WITHE CHOCOLATE NAMELAKA

*albicocca confit, coulis di albicocca, cioccolato bianco
apricot confit, apricot coulis, withe chocolate*

LEMON TART SCOMPOSTA

7€

DECOMPOSE LEMON TART

*crema al limone, frolla rotta, meringa fiammata
lemon cream, crumbled shortcrust pastry, flame meringue*

ANANAS MARINATO E GRIGLIATO

7€

MARINATED AND GRILLED PINEAPPLE

*cocco, uvetta, gel al rum
coconut, raisins, rum gel*

LA VECCHIA BOLOGNA

7€

OUR REINTERPRETATION OF THE TRADITIONAL RICE CAKE

*riso cotto nel latte, composta di ciliegie, mascarpone, riso soffiato
rice cooked in milk, cherry compote, mascarpone, puffed rice*

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

7€

HAZELNUT MOUSSE

*Mousse alla nocciola, composta di amarene, crumble e polvere di caffè
Hazelnut mousse, black cherry compote, crumble and coffee powder*

ACQUA 2€

COPERTO 3€



ALLERGENI

ALLERGENS

CRUDITE' DI PESCE: pesce, crostacei, gelo

FISH CRUDITE': fish, crustaceans, frost

BATTUTA DI MANZO: uova, latte

BEEF TARTARE: egg, milk

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE: latte, glutine

BOLOGNESE CUTLET: milk, gluten

PARMIGIANA DI MELANZANE: latte, frutta a guscio

EGGPLANT PARMIGIANA: milk, nuts

OMBRINA C.B.T.: pesce, gelo

CROACKER FISH: fish, frost

SPAGHETTO ALLA CHITARRA: uova, glutine, molluschi, latte, aglio, gelo

SPAGHETTO ALLA CHITARRA: egg, gluten, molluscs, milk, garlic, frost

ORECCHIETTE: glutine, molluschi, gelo

ORECCHIETTE: gluten, molluscs, frost

TAGLIATELLA AL RAGÙ BOLOGNESE: glutine, uova, sedano, gelo

TAGLIATELLA WITH BOLOGNESE RAGÙ: gluten, egg, celery, frost

RISOTTO MIRTILLI E GORGONZOLA: latte

RISOTTO WITH BLUEBERRIES AND GORGONZOLA: milk

MACCHERONCINO ALLO SCOGLIO: uova, glutine, molluschi, crostacei, gelo

MACCHERONCINO WITH SEAFOOD: egg, gluten, molluscs, crustacean, frost

DIAFRAMMA DI MANZO: frutta a guscio, uova, gelo

BEEF SKIRT STEAK: nuts, egg, frost

BACCALA': pesce, gelo

COD: fish, frost

RICCIOLA ALLA GRIGLIA: pesce, gelo

COD: fish, frost

POLPO ARROSTO: molluschi, arachidi, gelo

ROASTED OCTOPUS: molluscs, peanuts, frost

TAGLIATA DI MANZO: latte, gelo

ROASTED OCTOPUS: milk, frost

NAMELAKA: latte, glutine

NAMELAKA: milk, gluten

LEMON TART: latte, uova, glutine

LEMON TART: milk, egg, gluten

ANANAS MARINATO E GRIGLIATO: /

MARINATED AND GRILLED PINEAPPLE: /

MOUSSE ALLA NOCCIOLA: latte

HAZELNUT MOUSSE: milk