

Le nostre degustazioni proposte dai nostri chef

our two chef selected tasting menu

LA DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO

QUESTO MENÙ PER LA SUA COMPLESSITÀ È SERVITO PER UN MINIMO DI DUE PERSONE
E SOLAMENTE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.

(THIS MENU FOR ITS COMPLEXITY IS SERVED FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE AND ONLY FOR ALL TABLE GUESTS)

Benvenuto della cucina

OSTRICA AL PROFUMO DI GIN AL POMPELMO ROSA

OYSTER WITH SCENT OF PINK GIN GRAPETRUIT – HUITRE AU PARFUM DU PAMPLEMOUSSE ROSÉ

TARTARE DI RICCIOLA NOSTRANA CON ZESTE DI LIMONE

LOCAL FISH TARTARE WITH LEMON ZESTE – TARTARE DE SÉRIOLE LOCAL AVEC ZESTE DE CITRON

CICALA DI MARE CRUDA

RAW GREY MANTIS SHRIMP – GALERE CRUE

SPUMA DI PATATE, SEPPIE ALLA VENEZIANA E BOTTARGA

POTATO MOUSSE, VENETIAN CUTTLEFISH AND BOTTARGA – MOUSSE DE POMME DE TERRE, SEICHE VÉNITIENNE ET BOUTARGUE

*

ANGUILLA IN UMIDO ALLA VENEZIANA

VENETIAN STYLE STEWED EEL

ANGUILLE MIJOTÉE À LA VÉNITIENNE

*

SPAGHETTI CON SCAMPI, FONDO DI CROSTACEI, ZESTE DI LIMONE E CAVIALE

SPAGHETTI WITH SCAMPI, SHELLFISH STOCK, LEMON ZEST AND CAVIAR

SPAGHETTI AUX LANGoustines, BOUILLON DE CRUSTACÉS, ZESTE DE CITRON ET CAVIAR

*

TRANCETTO DI VOLPINA CON PATATA SCHIACCIATA E RIDUZIONE DI MARE

GRILLED MULLET WITH MASHED POTATOES AND FISH DEMI-GLACE –

TRANCHE DE MULET GRILLÉ AVEC POMME DE TERRE À L'HUILE ET DEMI-GLACE DE POISSONS

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON CRUMBLE ALLA NOCCIOLA E GELATO AGLI ARACHIDI

WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH NUTS CRUMBLE AND PEANUTS ICE CREAM

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC AVEC CRUMBLE AUX NOIX ET GLACE AUX ARACHIDES

PICCOLA PASTICCERIA

(COFFEE AND WATER)

EURO 110,00 PER PERSONA / PER PERSON

VINO ESCLUSO — WINE EXCLUDED

CON ABBINATI SEI CALICI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA

EURO 30,00

WITH COMBINATION OF SIX SELECTED CLASSES FROM OUR CELLAR

CON ABBINATI SEI CALICI SPECIALI “DEL TERRITORIO”

EURO 50,00

WITH COMBINATION OF SIX SPECIAL SELECTED OF THE TERRITORY



DEGUSTAZIONE “300 CASANOVA”

PER CELEBRARE I TRECENTO ANNI DALLA SUA NASCITA VIENE PENSATO UN MENÙ DEGUSTAZIONE
BASATO SUI GUSTI CULINARI DEL PIÙ GRANDE SEDUTTORE DELLA SERENISSIMA.

SELEZIONE DI OSTRICHE ACCOMPAGNATE DA UN FLUTE DI CHAMPAGNE

*come il Casanova amava ordinare quando organizzava banchetti lussuriosi
durante il suo periodo parigino.*

ANTIPASTO MALIPIERO

(INSALATINA DI GAMBERI AL VAPORE CON VERDURE DI S.ERASMO)

Piatto ispirato alla sua infanzia, quando viveva in calle Malipiero.

“MIA MADRE MI MISE AL MONDO A VENEZIA, IL 2 APRILE, GIORNO DI PASQUA DELL’ANNO 1725.
EBBE VOGLIA DI GAMBERI. A ME PIACCIONO MOLTO” CIT.

(CALICE DI MALVASIA, UVA CHE IN QUEL PERIODO VENIVA SERVITA IN TUTTI I SALOTTI E OSTERIE
CHE APPUNTO ALL’EPOCA VENIVANO CHIAMATI “MALVASIE”)

“GNOCCHI LA SALVEZZA DEL CASANOVA”

IN SALSA DI ACCIUGHE

*la lama nascosta dentro ad un piatto di gnocchi consumati nella cella
gli permise di scappare dalle carceri veneziane e rifugiarsi in Francia.*
(CALICE DI VINO ROSÈ BEN GHIACCIATO COME CASANOVA APPREZZAVA)

“ANGUILLA POSTE VECIE”

*Casanova amava rifugiarsi nel nostro ristorante per i suoi
incontri amorosi e a noi piace immaginarlo degustando il nostro piatto rappresentativo*
(UN CALICE DI PINOT NERO DI BORGOGNA, TROPPO FORTE ERA IL SUO AMORE PER I ROSSI FRANCESI
CHE AMAVA ABBINARE A QUALSIASI PIETANZA)

“DOLCE INCONTRO”

TRA CIOCCOLATO E LAMPONE

il cioccolato per Casanova era una passione pura, che accompagnava ogni suo “dolce incontro”

ACQUA E CAFFÈ

EURO 160,00