

# 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, SEPIE 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 VOLTINA 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

*WITH COMBINATION OF SIX SELECTED GLASSES FROM OUR CELLAR*

EURO 30,00

CON ABBINATI SEI CALICI SPECIALI “*DEL TERRITORIO*”

*WITH COMBINATION OF SIX SPECIAL SELECTED OF THE TERRITORY*

EURO 50,00



## DEGUSTAZIONE “300CASANOVA”

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 lussuosi  
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 POSTEVECIE”

*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