

ANTIPASTI / STARTERS

Trancio di polipo, spinaci e crema di ceci.*

*Octopus slice, spinach, and chickpea cream.**

Allergeni / Allergens: 7-12-14

Euro 20

 **Patata alla brace** ripiena di funghi, vellutata di cipolla.

Charcoal-roasted potato stuffed with mushrooms, onion velouté.

Allergeni / Allergens: 3-7

Euro 16

Tataki di manzo alla soia verza e clementine.

Beef tataki with soy sauce, savoy cabbage, and clementines.

Allergeni / Allergens: 6-10-11

Euro 20

Capesante arrosto, carciofi, nocciola e aglio nero.*

*Roasted scallops, artichokes, hazelnuts, and black garlic.**

Allergeni / Allergens: 8-14

Euro 23

 **Vegano / Vegan**



Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Riso selezione VERO ai funghi salatati e chorizo.
VERO selection rice with sautéed mushrooms and chorizo.
Allergeni / Allergens: 7

Euro 20

 **Spaghetti** al pomodoro e basilico.
Spaghetti with tomato and basil.
Allergeni / Allergens: 1

Euro 18

Cappelletti fatti in casa in brodo di gallina.*
*Homemade cappelletti in chicken broth.**
Allergeni / Allergens: 1-3-7-9

Euro 20

Gnocchi di zucca, calamari, cime di rapa e limone.*
*Pumpkin gnocchi, calamari, turnip tops and lemon.**
Allergeni / Allergens: 1-3-7-14

Euro 20

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Trancio di ricciola, pompelmo e carote.*
*Amberjack steak, grapefruit and carrots.**
Allergeni / Allergens: 3-4-7

Euro 27

Cosciotto di agnello, patate bietole e tartufo nero.
Leg of lamb, potatoes, chard and black truffle.
Allergeni / Allergens: 7

Euro 29



Guancia di manzo brasata, topinambur e radicchio trevigiano.

Braised beef cheek, Jerusalem artichoke, and Treviso radicchio.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 27

Faraona alla diavola, scarola ripassata, olive, pinoli e capperi.

Spicy roasted guinea fowl, sautéed escarole, olives, pine nuts, and capers.

Allergeni / Allergens: -

Euro 24

CONTORNI / SIDES

Verdure saltate, di stagione: cavolfiore, broccolo e zucchine.

Sautéed seasonal vegetables: cauliflower, broccoli, and zucchini.

Allergeni / Allergens: -

Euro 12

Scarola ripassata, olive pinoli e capperi.

Sautéed escarole, olives, pine nuts, and capers.

Allergeni / Allergens: -

Euro 12

Patate fritte in doppia cottura.

Double-cooked fried potatoes.

Allergeni / Allergens: -

Euro 6

 **Vegano / Vegan**



Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

DOLCI / DESSERT

Pera Williams al vino rosso, crema inglese alla vaniglia e meringa.

Williams pear in red wine, vanilla custard, and meringue.

Allergeni / Allergens: 1-3-7-12

Euro 9

Limone 2.0 *

*Lemon 2.0**

Allergeni / Allergens: 3-7

Euro 9

Millefoglie ai tre cioccolati, gelato al mandarino.*

*Three-chocolate millefeuille with mandarin sorbet. **

Allergeni / Allergens: 1-3-7-8

Euro 12

Coperto

Cover charge

Euro 3

ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. Gentile ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù. Siamo ad invitarla nel presentare al personale eventuali allergie, in quanto durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche.

Cereali contenenti glutine
Gluten containing cereals

1

Uova
Eggs

3

Arachidi
Peanuts

5

Latte
Milk

7

Frutta a guscio
Nuts

8

Sedano
Celery

9

Anidride solforosa
Sulphur dioxide

12

Lupini
Lupin

13

Crostacei
Crustaceans

2

Senape
Mustard

10

Soya
Soybeans

6

Molluschi
Molluscs

14

Pesce
Fish

4

Semi di sesamo
Sesame seeds

11

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.