

# FISH MENU

*We welcome you with a Franciacorta*

## TO START

### TRIO OF RAW

Cold Bloody Mary tomato soup, oyster and River Mentana - Venetian Gin jelly

Raw red shrimp with celery oil, yogurt sauce and black truffle

Raw langoustine with purple cabbage “au spihone” and licorice powder

### TRIO OF COOKED

Fried codfish rissoles on red lentils cream

Stuffed squid “all’Adriatica” in stew

Prawn in phyllo dough with sweet and sour sauce

### TRIO OF MARINATED

Polenta, Cantabrian anchovies and smoked burrata sandwich

Salmon mousse marinated in Select on capper leaves and fennel with citrus fruits

Eal marinated in typical Venetian style “saor” and chocolate

---

## FIRST COURSES

Ravioli stuffed with cabbage and smoked herring with crustacean butter and glasswort

Lemon and Sichuan pepper tagliolini with raw scallops

## TO CLEANSE THE PALATE

Panna Cotta with Limoncello

## SECOND COURSE

Saint Peter fish sautéed in Prosecco on a bed of Venetian style artichokes and Beluga caviar

## TO FINISH

Millefeuille of pistachio and almonds tuiles with mascarpone cream and Goji berries

**€130**

Water and coffee included

# MENU di PESCE

*Vi diamo il nostro benvenuto con un calice di Franciacorta*

## PER COMINCIARE

### TRIS DI CRUDO

Zuppetta fredda di pomodoro al Bloody Mary, ostrica e gelatina di River Mentana - Venetian Gin

Gambero rosso di Sicilia su olio al sedano, salsa yogurt e tartufo nero

Scampo crudo con sifonata di cavolo nero e polvere di liquirizia

### TRIS DI COTTO

Polpettine di baccalà fritto su crema di lenticchie rosse

Calamaro ripieno all'Adriatica in guazzetto

Gamberone in pasta fillo con salsa agrodolce

### TRIS DI MARINATO

Sandwich di polenta, acciuga del Cantabrico e burratina affumicata

Mousse di salmone marinato al Select su foglie di capperi e finocchietto agli agrumi

Anguilla in "saor" al cioccolato

## PRIMI

Ravioli ripieni di verza e aringa affumicata in salsa al burro di crostacei e salicornia

Tagliolini al limone e pepe di Sichuan con crudité di capasanta

## PER PULIRSI IL PALATO

Panna cotta al Limoncello

## SECONDO

Filetto di San Pietro saltato al Prosecco su letto di carciofi alla veneta e caviale Beluga

## PER FINIRE

Millefoglie di tuiles al pistacchio e alle mandorle con crema mascarpone e bacche di Goji

**€130**

Acqua e caffè inclusi