

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

LASCIATI GUIDARE DALLA NOSTRA CUCINA IN UN VIAGGIO UNICO
ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI E DEI SAPORI CHE LA LAGUNA SA OFFRIRE

Let our cuisine guide you through a unique journey
to discover the products and flavours that the Lagoon has to offer

5 PORTATE SELEZIONATE DALLO CHEF E IL SUO TEAM

5 courses selected by the Chef and his team

110

ABBINAMENTO VINI

Wine pairing

60

IL MENÙ DEGUSTAZIONE VERRÀ SERVITO SOLO PER L'INTERO TAVOLO

The tasting menu will be served only for the entire table

ANTIPASTI

Starters

LA SELEZIONE DI CRUDI E COTTI DEL TERRITORIO IN STILE DAMA

Selection of local and seasonal raw or lightly cooked fish served in Dama style

(2, 3, 4, 6, 8, 12, 14)

€ 36 / 30

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO E SUOI CONDIMENTI

Hand cut beef fillet tartare dressed with seasoning you like the most!

(1, 3, 4, 7, 10, 12)

€ 26

L'ANTIPASTO CON LA VERDURA DELLA SETTIMANA DAL "MERCATO DI RIALTO"

The best seasonal vegetables of the week from "Mercato di Rialto",
ask our waiters to discover what our kitchen is serving this week

€ 22

PRIMI PIATTI

First Course

UNA VERA ICONA ITALIANA, LO SPAGHETTONE AI 3 POMODORI E BASILICO FRESCO

An Italian icon, the spaghetti pasta with triple tomato sauce
and fresh basil

(1)

€ 24

IL RISO CARNAROLI "MERA5" DELLA SETTIMANA

The Carnaroli "Mera5" rice risotto style of the week, every week we select
the best of the market to surprise you with an authentic and fresh risotto to share

(2, 4, 7, 12, 14)

€ 50 (min. 2 people)

LA MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA AL RAGOUT, SUGO DI ARROSTO E SALSA AL PARMIGIANO DI MONTAGNA

Fresh lasagna style pasta, filled with beef ragout,
light Parmigiano sauce and beef juice

(1, 3, 7, 12)

€ 26

LA LINGUINA DA' MARE

Linguine pasta with fresh fish or local seafood
from the "Mercato di Rialto" every day

(1, 2, 4, 7, 12, 14)

€ 28

SECONDI PIATTI

Main Course

IL GRAN FRITTO DI PESCE DELL'ADRIATICO SERVITO CON LE SUE SALSE

The traditional crispy mixed fried fish
served with home-made sauces

(1, 2, 4, 6, 10, 12, 14)

€ 34

IL PESCATO LOCALE DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITA'

Local fish of the day (ask our staff to know today's availability)

COTTO SUI CARBONI O AL SALE INTEGRALE

Cooked on charcoal or with whole salt

8 / 10 Hg

COTTO AL FORNO ALLA MEDITERRANEA

Oven baked mediterranean style

13 Hg

(2, 4, 12)

I TAGLI DI CARNE SELEZIONATI DAL NOSTRO CHEF

E COTTI SULLE BRACI VIVE

Weekly selection of meat, poultry and game
cooked on charcoal grill

(7, 10, 12)

8 / 12 Hg

CONTORNI

Sides

PATATE RATTE E VITELLOTTE IN TRIPLA COTTURA

Triple cooked potatoes

€ 10

VERDURE DEL MERCATO DI RIALTO ALLA BRACE

Grilled seasonal vegetables from “Mercato di Rialto”

€ 10

INSALATA DI STAGIONE IN STILE DAMA

Seasonal salad in Dama style

€ 10

COPERTO / SERVICE CHARGE 3

ACQUA / WATER 6

ALLERGENI

Allergens



LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO O TRAMITE IL QR CODE PRESENTE.

INFORMATIONS ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IS AVAILABLE UPON REQUEST TO THE SERVICE STAFF OR BY SCANNING THE PROVIDED QR CODE.