



restaurant · resort · events



LA FILOSOFIA

*Utilizziamo materie prime di piccoli produttori locali,
ricercando qualità ed esclusività.*

*Rispettiamo il mercato del mare,
favorendo il pescato locale. Seguiamo il flusso delle
stagioni, selezionando prodotti biologici della nostra
campagna.*

*“Cucinare il Veneto”,
regalando sapori unici, di una cucina che affonda le
radici nella semplicità territoriale.*

Andrea Bozzato
Chef di Cucina



Coperto € 3



A PRANZO

Il nostro menu del pranzo,
disponibile dal lunedì al sabato,
è veloce e di gusto.
Un piacere da concedersi quotidianamente.

MELANZANA CARAMELLATA ALLA BRACE,
INSALATA RICCIA, PESCA E GRANA PADANO

L'UOVO DI CAMPAGNA

BIGOLI ALL'ANATRA ARROSTA
PROFUMO D'ALLORO E CHIODI DI GAROFANO

GNOCCHI DELL'ORTO AL CUCCHIAIO

CONIGLIO
CAROTE E FIORI DI ZUCCHINA

scelta fra due piatti,
assaggio della nostra pasticceria,
acqua, calice di vino e caffè
coperto incluso

€ 25



IL *nostro* VENETO

I nostri classici scelti per voi, da voi:
abbiamo racchiuso i sapori della campagna
e quelli del mare con quelli del nostro orto, dando vita
ad un menù degustazione di 5 portate

TRAMEZZINO DI BACCALÀ
SPEZIE E CIPOLLA CARAMELLATA

CRUDO DI ASINO
SALSA ALLE ERBE E SEMI CROCCANTI

RISOTTO DI GÒ E ACQUERELLI

FARAONA LATTE E MIELE
BIETA E CILIEGIE

POLLINI E PISTILLI
MIELE, ORZO, RISO, CAMOMILLA E FIORI

€ 48

bevande escluse

€ 18

abbinamento vini

Il menù degustazione
viene servito per l'intero tavolo.



A MANO LIBERA

dal flusso creativo del nostro chef nasce un
menù di 7 portate. Tre gli ingredienti immancabili:
stagionalità, territorialità e fantasia!

7 PORTATE
A MANO LIBERA

€ 65

bevande escluse

€ 25

abbinamento vini

Il menù degustazione
viene servito per l'intero tavolo.



INIZIAMO DA...

TRAMEZZINO DI BACCALÀ
SPEZIE E CIPOLLA CARAMELLATA

€ 14,00

CRUDO DI ASINO
SALSA ALLE ERBE E SEMI CROCCANTI

€ 14,00

BARBONE CROCCANTE
SAOR E CETRIOLO

€ 15,00

L'UOVO DI CAMPAGNA
ZUCCHINE E FIORI

€ 12,00

MELANZANA CARAMELLATA ALLA BRACE
INSALATA RICCIA, PESCA E GRANA PADANO

€ 12,00



PASTA E RISO

RISOTTO ALLE ZUCCHINE
MENTA, SENAPE E BURRATA

€ 13,00

PENNE LISCE "MARTELLI"
SCALOGNO, PEPERONI E BULLI

€ 15,00

GNOCCHI DELL'ORTO
AL CUCCHIAIO

€ 13,00

RAVIOLI DI ORATA ALLA MUGNAIA
ZAFFERANO E MELISSA

€ 15,00

BIGOLI ALL'ANATRA ARROSTA
PROFUMO D'ALLORO E CHIODI DI GAROFANO

€ 12,00



MATERIA PRIMA

FARAONA LATTE E MIELE
BIETA E CILIEGIE

€ 18,00

PETTO D'ANATRA
MELANZANA LACCATA, POMODORO E ORIGANO

€ 18,00

LOMBATA DI BLACK ANGUS VENETO
CON RAPE E PATATE

€ 6,50 l'etto

UN SALTO IN LAGUNA
TRA VALLE, ORTO E MARE

€ 20,00

SEPIE, PESTO DI FAGIOLINI
LATTUGA FOGLIA DI QUERCIA E BIANCO PERLA

€ 18,00



DOLCI CREAZIONI

BIGNÈ ESPLOSO
TIRAMISÙ, CEREALI SOFFIATI, CACAO E FRUTTI ROSSI

€ 9,00

POLLINI E PISTILLI
MIELE, ORZO, FIORI, RISO E CAMOMILLA

€ 9,00

TORTA DI ROSE
ZABAIONE ALL'ESTREGONE

€ 9,00

NIDO D'APE
FICHI, RICOTTA E MAZZETTO GUARNITO

€ 9,00

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
PANE CARAMELLATO

€ 6,50



restaurant · resort · events

Alcuni nostri piatti potrebbero contenere i seguenti ingredienti:

latte, glutine, uova, arachidi, semi di sesamo,
soia, frutta a guscio, sedano, senape,
lupini, molluschi, pesce e crostacei.

(Regolamento UE 1169/2011)

Il pesce servito crudo è sottoposto a trattamento di assorbimento
conforme regolamento (CE).

Per garantire elevati standard igienico-sanitari
e organolettici, alcuni prodotti possono essere soggetti
ad abbattimento rapido e conservazione in
congelamento.