



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 € 3,00



A PRANZO

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

2 PORTATE
ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
€ 25,00

3 PORTATE
ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
€ 30,00

Esclusi festivi



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

€ 65,00

bevande escluse

€ 25,00

abbinamento vini

Il menù degustazione
viene servito per l'intero tavolo.



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

RISOTTO DI GÒ E ACQUERELLI

TORTELLO DI FAGIANO, ZUCCA
CICORIA E AGRUMI

FARAONA, ZUCCA ALLE ERBE
MANDARINO E CASTAGNE

BIGNÈ ESPLOSO
TIRAMISÙ, CEREALI SOFFIATI, CACAO E BIRRA

€ 48,00

bevande escluse

€ 18,00

abbinamento vini

Il menù degustazione
viene servito per l'intero tavolo.



INIZIAMO DA...

TRAMEZZINO DI BACCALÀ
SPEZIE E CIPOLLA CARAMELLATA

€ 16,00

CRUDO DI ASINO
SALSA ALLE ERBE E SEMI CROCCANTI

€ 15,00

TRIGLIA DI LAGUNA CROCCANTE
SAOR E RADICCHIO

€ 16,00

CREMOSO AL DOPPIO ASIAGO
UOVO, FUNGHI E ROSOLE

€ 14,00

CARCIOFO BRASATO
PATATE AL TARTUFO NERO E DRAGONCELLO

€ 14,00



PASTA E RISO

TORTELLO DI FAGIANO
ZUCCA, CICORIA E AGRUMI

€ 15,00

GNOCCHI RIPIENI DI CAVOLO CAPPUCCIO
CAPESANTE E FINOCCHIO

€ 16,00

SPAGHETTI "MARTELLI" AI BULLI
VERDURA COTTA E PANE ALLE ALGHE

€ 16,00

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

€ 14,00

PASTA E FAGIOLI,
FRUTTA SECCA, SALUMI

€ 14,00



MATERIA PRIMA

FARAONA,
ZUCCA ALLE ERBE, MANDARINO E CASTAGNE

€ 20,00

MAIALE AL PEPE
CAVOLI E MELA

€ 18,00

LOMBATA DI BLACK ANGUS VENETO
CON VERDURE DEL NOSTRO ORTO

€ 6,50 l'etto

SALTO IN LAGUNA
TRA VALLE, ORTO E MARE

€ 22,00

ANGUILLA ALLA DIAVOLA
RISO NERO E INSALATA AROMATICA

€ 22,00

VARIAZIONE DI FORMAGGI:

SELEZIONE DI 3 FORMAGGI € 12,00

SELEZIONE DI 5 FORMAGGI € 16,00



DOLCI CREAZIONI

BIGNÈ ESPLOSO
TIRAMISÙ, CEREALI SOFFIATI, CACAO E BIRRA

€ 9,00

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

€ 9,00

TORTA DI ROSE
ARANCIA E ZABAIONE ALL'ESTREGONE

€ 9,00

CREMA CARAMELLATA DI ZUCCA
ALCHECHENGI E PRALINATO DI SEMI

€ 9,00

PERA
YOGURT, NOCCIOLE E CACAO

€ 9,00