

## Pranzo à La Carte/ Lunch à la Carte

Protagonista assoluta è una cucina caratterizzata da un forte concetto di "Ritorno alla Natura" e fatta di ingredienti sempre freschi. I menù valorizzano i prodotti locali e i sapori stagionali del Mercato di Rialto, selezionati personalmente ogni giorno con cura e attenzione, rinnovando la cucina tradizionale.

The absolute protagonist is a cuisine made of fresh ingredients and characterized by a strong "Back to Nature" concept. Local products are enhanced in the menus through the daily attentive personal selection from the Rialto Market, renewing the traditional cuisine.

### Gli Antipasti - Starter

**Il Prosciutto Serrano con Mozzarella di Bufala, Valeriana e Olive greche**  
Serrano Ham, Bufalo Mozzarella, Watercress Salad and greek Olives

**Euro 15,00**

**Le Cozze e le Vongole al Pinot e Lime**  
Pinot and Lime flavoured Mussels and Clams

**Euro 16,00**

**La brezza di Limone con la Tartare di Tonno rosso**  
Red Tuna Tartare with Lemon breeze

**Euro 18,00**

**L'Insalatina tiepida di Mare all'Olio extra vergine** ♡  
Warm Seafood Salad with extra virgin olive Oil

**Euro 20,00**

### La Pasta - Pasta

**I Tagliolini al Limone con Lamelle di Porcini marinati**  
Lemon Tagliolini with marinated Porcini Mushrooms

**Euro 18,00**

**Le Orecchiette artigianali con Crema di Pomodoro, Pesce Spada, Bottarga e Purè di Melanzane**  
Home-made "Orecchiette" Pasta with Tomato Sauce, Swordfish, "Bottarga" and Aubergine Puree

**Euro 17,00**

**Gli Spaghetti "Benedetto Cavaliere" ai Frutti di Mare in Carta Fata**  
"Benedetto Cavaliere" Spaghetti with Seafood served in "Fata" Paper

**Euro 19,00**

**I Tortellacci di Grano saraceno ripieni di Ricotta e Bietina al Burro e Salvia su Crema di Montasio (VEG)**  
Buckwheat large Tortelli filled with Ricotta, Butter, Sage Chard and Montasio Cheese

**Euro 16,00**

\*VEG= vegetariano/vegetarian

\*♡ = light

IVA e coperto inclusi - VAT and cover charge included

I nostri prodotti sono trattati con temperature sotto i 40 gradi come previsto dalla legge - Our products are prepared under 40 degree in respect of the law

## **Pesce – Fish**

**Il Fritto di Triglia, Gamberoni e Calamaretti ai Semi di Lino** **Euro 22,00**  
Flax Seed Deep-fried Mullet, Shrimps and baby Calamari

**Il Pesce e le Verdure del Giorno del Mercato di Rialto** **Euro 24,00**  
Rialto Market fresh Fish and Vegetables of the Day

## **Le Carni – Meat**

**Il Cordon Bleu di Tacchino alla Caprese** **Euro 20,00**  
Turkey “Cordon Bleu” filled with Tomato and Mozzarella

**Le Piccatine di Vitello in Salsa di Agrumi, Pinoli e Mentuccia** **Euro 22,00**  
Veal Escalope with Citrus Fruits, Pine Nuts and Mint

**La Tagliata di Manzo su Crudité di Verdure e Misticanza** **Euro 25,00**  
Beef Slices with raw Vegetables and mixed Erbs Salad

## **Le Insalate e le Verdure - Salads and Vegetables**

**Le Verdure di Stagione al Vapore e Grill (VEG)** **Euro 15,00**  
Steamed and grilled Vegetables

**L’Insalatina di Verdure “Km O” : Carciofi, Spinacine, Zucchine e Radicchietto** **Euro 16,00**  
“Km O” Vegetables Salad Artichokes, Spinach, Courgettes and Italian Chicory

- I Menù a Km O sono composti da piatti preparati con alimenti tipici, prodotti sul territorio, stagionali e genuini  
O Km Menus are prepared with local, genuine and seasonal ingredients produced in our Region

**La Nizzarda: Insalata verde, Pomodoro, Tonno, Olive, Uova sode e Cipolla rossa** **Euro 18,00**  
Niçoise Salad: Green Salad, Tomato, Tuna, Olive, hard boiled Eggs and red Onion

**L’ Insalata Sagredo: Rucola, Burrata e Pomodorini Secchi** **Euro 16,00**  
Sagredo Salad: Rocket Salad, Burrata Mozzarella and dried Tomatoes

**L’insalata di Pesce: Salmone affumicato in casa con Finocchi all’Arancio e Frutto della Passione** **Euro 17,00**  
Fish Salad: Smoked Salmon with Orange and Passion Fruit flavoured Fennels

## **Le Dolci Tentazioni – Sweet Temptations**

**L’Affogato alla Crema in Salsa di Cioccolato e di Caffè** **Euro 12,00**  
Cream Parfait with Chocolate and Coffee Sauce

**Il Tiramisù Sagredo** **Euro 10,00**  
Sagredo Tiramisù

**La Granita 100% Anguria e Limone** **Euro 10,00**  
100% Watermelon and Lemon Slush

**La Granita 100% Melone** **Euro 10,00**  
100% Melon Slush

**La Granita di Crema al Wiskey e Ginseng** **Euro 12,00**  
Ginseng and Whisky Cream Slush

**Il mosaico di Frutta fresca di Stagione** **Euro 10,00**  
Seasonal fruits Mosaic

**Gelati e Sorbetti fatti in casa** **Euro 12,00**  
Home-made Ice Creams and Sorbets

\*VEG= vegetarian/vegetarian

\*♥ = light

IVA e coperto inclusi - VAT and cover charge included

I nostri prodotti sono trattati con temperature sotto i 40 gradi come previsto dalla legge - Our products are prepared under 40 degree in respect of the law

IVA e coperto inclusi - VAT and cover charge included