

Lo Chef Michele Potenza



Giovane Chef emergente nel panorama italiano, Michele Potenza propone una cucina mediterranea, creativa e lineare. Torinese di nascita, ha vissuto e lavorato in diverse regioni, cogliendone gli ingredienti tipici, i profumi stagionali, i prodotti dimenticati. La sua personale visione si traduce in uno stile caratterizzato da un forte concetto di "Ritorno alla Natura", espressione al tempo stesso di una riscoperta dei sapori classici e di una raffinata e costante ricerca contemporanea. I suoi menù prediligono le primizie del vicino Mercato di Rialto selezionate personalmente con cura: una "Filosofia del Gusto" che dà nuova freschezza e colore alla cucina veneziana. Il suo talento consiste nel trasformare prodotti semplici quali i tortelli, il baccalà o il pesce fresco in squisiti e raffinati piatti come "Tortellacci di Grano Saraceno alla Rucola e Baccalà" e "Il crudo del Mercato di Rialto". Dal 2010 Michele Potenza è uno degli Chef ufficiali della trasmissione televisiva di Antonella Clerici "La Prova del Cuoco".

The young talented Italian Chef, Michele Potenza, offers a Mediterranean, linear and creative cuisine. Originally born in Turin, he lived and worked in different parts of Italy where he experienced traditional products and forgotten recipes of each region. The absolute protagonist is a cuisine made of fresh ingredients and characterized by a strong "Back to Nature" concept. Local delicacies are enhanced in his menus through the daily attentive personal selection from the Rialto Market: a "Natural Flavours Philosophy" providing a fresh twist on the authentic Venetian cuisine. His vision can be savored on his refined plates, characterized by rich tastes and great personality. His unique talent lies in transforming the most humble products, such as ravioli, cod or fresh fish into a truly delectable plates like "Buckwheat large Ravioli filled with Rocket and Cod" or "Row Fish from Rialto". Since 2010, Michele Potenza is one of the official Chefs of the Culinary Italian TV program "La Prova del Cuoco" (Talent Show).

Gli Antipasti ~ Appetizers

Il Baccalà mantecato su Polenta al limone e Pan brioches bruschettato

*Creamy Cod
served with lemon Polenta
and toasted Pan brioches*

La Variazione di Tonno (all'olio, tartare, scottato al sesamo) ♡

*Tuna Variation:
with Oil, tartare and seared with sesame*

L' Astice e la Bufala *Lobster and Buffalo mozzarella*

La battuta al coltello di Manzo Piemontese con Tartufo nero e Uova di Quaglia

*Piedmont Veal tartare with black Truffle
and Quail egg*

Il prosciutto d'Anatra, dressing allo Yogurt e la Pera al Vin Brulé

*Duck ham, Yogurt dressing
and Mulled Wine flavored Pear*

Il Soufflè di Zucca Moscata, schiuma al Gorgonzola e Caffè arabico

*Moscata Pumpkin Soufflè,
"Gorgonzola" cheese Sauce
and Arabic Coffee*

*♡ = 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

I Primi Piatti ~ Pasta

***I Ravioli di Burrata
con guazzetto ai Frutti di mare
e acqua di Pomodoro***
*Burrata mozzarella Ravioli with Sea food
and Tomatoes*

***Gli Gnocchi di Patata viola,
ristretto di Gorgonzola alle Noci bio
su crema di Barbabietola***
*Home made Purple Potato Gnocchi,
"Gorgonzola" cheese and Hazelnut reduction
on Beetrot cream*

***La Zuppa di pesce tradizionale alla Veneziana
con Crostino all'aglio***
*Traditional Venetian fish Soup
with garlic toasted Bread*

***Le Orecchiette fresche agli Scampi Siciliani e Vongole
su crema di Fave***
*"Orecchiette" Pasta with Sicilian Kingprawns, Clams
and Fava bean cream*

***Le foglie d'Ulivo alle "Canoce"
e Cime di Rapa Pugliesi***
*Olive leaf shape Pasta with flat Lobsters
and Pugliese Turnip tops*

***Il Risottino ai Sapori di Mare
profumato al Cartize***
*Sea food Risotto
scented with Cartize sparkling Wine*

L'Angolo Biologico- Biological Corner

Le Trofiette fresche al Pesto di Zucchine e Basilico (VEG)
"Trofiette" Pasta with Courgettes and Basil Pesto

La ribollita di Verdure al Cavolo nero e Cicerchie (VEG) ♥
Vegetables Soup with black Cabbage and Cicerchie beans

La tradizionale Pasta e Fagioli alla veneta (VEG)
Traditional Venetian Pasta with Beans

***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

I Pesci ~ Fish

***Il Trancio di Rombo al Pepe di Szechuan,
Fiore di loto in tempura
e ristretto di Porto rosso***
*"Szechuan" Pepper Turbot, Lotus flower tempura
and red Porto reduction*

***Il Branzino "aperto"
farcito con Rataouille
e Olio alle olive nere*** ♡
*Seabass filled with Rataouille
and black olive Oil*

***La tagliata di Calamaro
con punte di Radicchio marinato
e Pecorino di fossa***
*Calamaro Entrecotte with marinated red Chicory
and "Pecorino di Fossa" cheese*

***L'Ombriana, la Zucca e le Puntarelle di Cicoria
con Senape francese***
*Umbrina, Pumpkin and chicory "Puntarelle"
with french Mustard*

***Il Fritto ortomare
della tradizione Veneziana***
Traditional venetian fried "ortomare" Fish

*♡ = 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

Le Carni ~ Meat

**Il carrè d'Agnello confit alla Menta,
macedonia di Verdure con Petali di Cipolla rossa
e Carciofi alla Romana**

*Mint flavored Confit Lamb chops,
Vegetables with red Onions petals
and Roman style Artichokes*

**La Sella di Coniglio porchettata con Cipolline caramellate
su Salsa alle Barbabietole rosse**

*Saddle of Rabbit filled with roasted Pork
and caramellized baby Onions
served with Beetroot*

**Il Maialino di cinta Senese croccante al Rosmarino e Miele
con spicchi di Mela annurca**

*Crispy Pork from Siena with Rosemary, Honey
and Annurca apple slices*

**Il cuore di Filetto di Manzo al Roquefort
e Radicchio al Merlot**

*Roquefort Beef Fillet
with Merlot flavored red Chicory*

**La grigliatina di Carne mista
con Verdure alla piastra "Sagredo"**

*Mixed grilled Meat platter and
Vegetables "Sagredo" style*

LA SCELTA VEGETARIANA KM ZERO ~ YOUR VEGETARIAN CHOICE LOCAL PRODUCTS

**Il Timballo di Verdure dorate
con Mozzarella di Bufala alla Menta**

*Fried vegetables Flan
with Mint Buffalo mozzarella*

**La variazione di Carciofi spinosi:
flan, confit e giudia**

Artichokes variation: flan, confit and deep fried

**La tavolozza di Verdure di stagione
in varie cotture** ♡

*Variation of Mixed seasonal Vegetables
cooked in different ways*

Menù a km 0:

I Menù a Km 0 sono composti da piatti preparati con alimenti tipici, prodotti sul territorio, stagionali e genuini

0 Km Menus:

0 Km Menus are prepared with typical, genuine and seasonal ingredients produced in our region.

♡ = 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

Le Dolci Tentazioni – Sweet Temptations

Il Bacio

*Chocolate and Nutella
Home made cake "Bacio"*

Il Tiramisù al Cappuccino

Cappuccino Tiramisù

Il Parfait al Caffè con Gelatina alla Liquirizia

*Coffee Parfait
served with Licorice Gelatin*

Il Semifreddo alla Fragola su caponata di Frutti di bosco

*Strawberries Parfait
served with mixed Berries*

La Creme brulé al Pistacchio con Gelato all'Amarena

*Pistachio Creme brulé
and black cherry Ice cream*

La Millefoglie con crema Chantilly e Gelato alla Nocciola

*Mille-feuille and Chantilly Cream
with Hazelnut Ice cream*

La Mela annurca caramellata con Gelato alla Zucca gialla e Croccante alle Mandorle

*Caramellized Annurca apple
with yellow Pumpkin Ice cream
and Almond brittle*

Vini da Dessert Italiani - Sweet Wines

Al bicchiere - By the glass

Barolo Chinato

Picolit

Ramandolo

Recioto di Soave

Recioto di Valpolicella

F.lli Alessandria

Cabert

Dario Coos

Gini

Allegrini

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

***The taste of Venice in your own Hands.
Don't miss the chance of a multi-sensory experience.***

Tour with our Chef to Rialto Market

Cross the Grand Canal with the Chef to the Historical Rialto Market. Learn how to shop, like a real Venetian, for fresh fishes and best local products and what you need to look for in good seafood and vegetables. The final selection will become your meal! Don't miss the chance of a multi-sensory experience.



Taylor made Cooking Class

Discover Chef's best-kept secrets, be fascinated by the Art of Cooking under his attentive guide. You will learn how to prepare the food you have helped him to purchase just hours earlier at the Rialto Market. The Chef can be quite entertaining!



Dining at the Chef's Table

Go back to the origin of Taste! Eat in the very heart of our kitchen under supervision of our staff. You will be given a kitchen tour and be served a bespoke menu using the finest Venetian Market products. You will be given the chance to help plate up, assist in running the pass and call service.

