



## *Antipasti*

Mozzarelline di bufala, verdure invernali al profumo di tartufo	26
Carpaccio di branzino tagliato spesso, finocchi, arance e caviale Baikal	36
Sarde fritte in panko, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia	25
Battuta di Fassona, maionese alla barbabietola, olive e capperi	32

## *Primi Piatti*

Spaghetti "Verrigni Oro" con vongole, broccoli e bottarga di muggine	27
Gnocchi fatti in casa mantecati al blu di capra, julienne di carciofini e noci	26
Rigatoni al ragù di vitello, radicchio di Treviso e Montasio Stravecchio	28

## *Secondi Piatti*

Rombo in panure d'erbette, crema di lenticchie e cavolo nero	38
Uovo impanato e fritto con fonduta di parmigiano, spinaci, quinoa e acciughe	27
Gamberi alla paprika affumicata, riso venere e crema di zucca	28
Carré d'agnello con patate schiacciate alla senape e funghi shiitake	40

## *Dolci*

Tiramisù	10
Sorbetto "Tintoretto" melograno e prosecco	10
Panna cotta, tartare di fragole e frutto della passione	10



## *Starters*

Buffalo mozzarella cheese, winter vegetables flavored with truffle	26
Thick cut sea bass carpaccio, fennel, oranges and Baikal caviar	36
Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi sauce	25
Beef tartare, beetroot mayonnaise, olives and cappers	32

## *First Course*

Spaghetti "Verrigni Oro" with clams, broccoli and mullet roe	27
Homemade gnocchi with goat's cheese, artichoke and walnuts	26
Rigatoni with veal ragù, Treviso radish and Montasio cheese	28

## *Main Course*

Turbot in herb breadcrumbs, lentil cream and black cabbage	38
Breaded and fried egg, parmesan fondue, spinach, quinoa and anchovies	27
Baked prawns, smoked paprika, Venus rice and pumpkin cream	28
Rack of lamb with mashed mustard potatoes and shiitake mushrooms	40

## *Dessert*

Tiramisù	10
Pomegranate sorbet "Tintoretto" and prosecco	10
Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit	10

cover charge	5
--------------	---



## *Hors d' Oeuvres*

Mozzarella de buffle, légumes d'hiver parfumés à la truffe	26
Carpaccio de bar épais, fenouil, oranges et caviar du Baïkal	36
Sardines frites au panko, haricots verts, oignons caramélisé et wasabi	25
Tartare de boeuf, mayonnaise de betterave rouge, olives et capres	32

## *Pates*

Spaghetti "Verrigni Oro" aux palourdes, broccoli et poutargue	27
Gnocchis maison crévés au bleu de chèvre, julienne d'artichauts et noix	26
Rigatoni au ragù de veau, radis de Treviso et fromage Montasio	28

## *Plats Principaux*

Turbot pané aux herbes, crème de lentilles et chou noir	38
Oeuf pané et frit, fondue au parmesan, épinard, quinoa et anchois	27
Crevettes au paprika fumé, riz Venere et crème de potiron	28
Carré d'agneau avec purée de pommes de terre à la moutarde et shiitake	40

## *Desserts*

Tiramisù	10
Sorbet grenade "Tintoretto" et prosecco	10
Panna cotta, tartare de fraises et fruits de la passion	10