

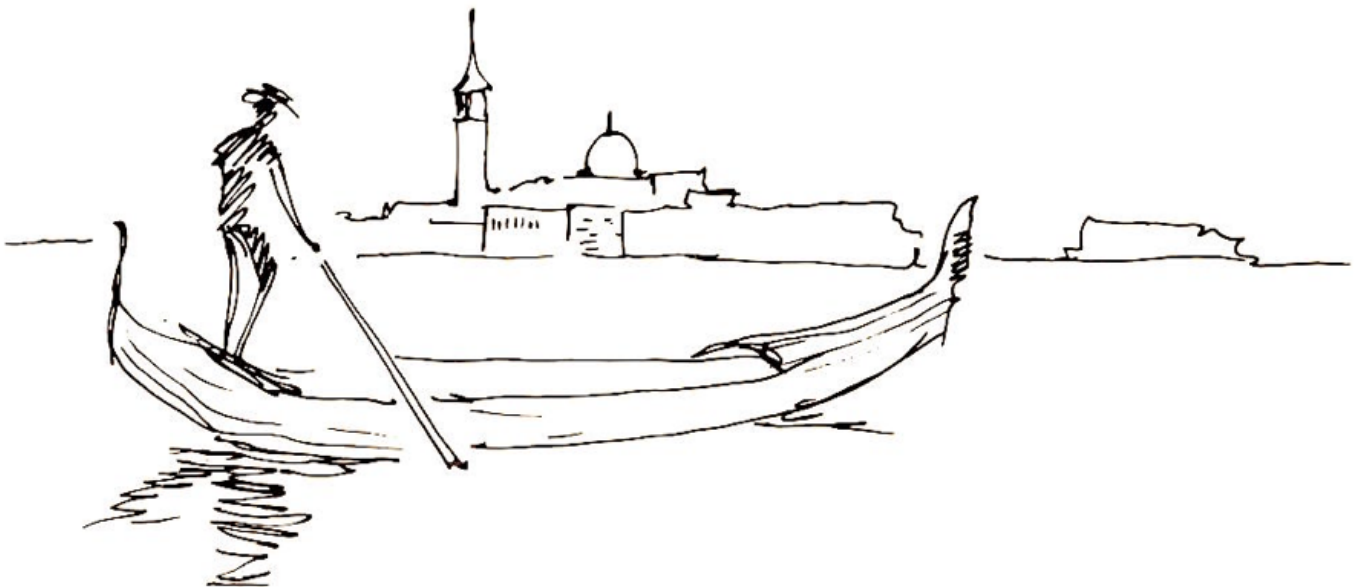
essentjale

restaurant lounge

MENU

19:00 – 22:30

7:00 pm - 10:30 pm



Antipasti – Entrées

Antipasto veneziano:

Sarde in saor, moscardini, uova di seppia, gamberetti di laguna, baccalà mantecato, capasanta gratinata **28**

Venetian appetizer:

Marinated sardines “in saor”, baby octopus, cuttlefish eggs, lagoon shrimps, creamed codfish, scallop au gratin

Piovra scottata con pomodorini, sedano e patate viola **18**

Seared octopus with cherry tomatoes, celery and purple potatoes

Baccalà mantecato con medaglioni di polenta **16**

Creamed codfish with polenta medallions

Salmone marinato con sale bilanciato, crostini aromatizzati e burro agli agrumi **18**

Marinated salmon with balanced salt, flavored croutons and citrus butter

Tartare di manzo con vinaigrette alla senape **18**

Beef tartare with mustard vinaigrette

Caprese di bufala e pomodorini al basilico **14**

Buffalo mozzarella and tomatoes with basil

Primi piatti – First courses

Classici Spaghetti alle vongole e bottarga <i>Classic Spaghetti with clams and bottarga</i>	19
Linguine allo scoglio <i>Seafood linguine pasta</i>	20
Gnocchi di patate alla granceola e pomodori concassé <i>Potato gnocchi with spider-crab and concassé tomatoes</i>	20
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood risotto</i>	22
Bigoli con ragù d'anatra al profumo d'arancia <i>Bigoli with orange-flavored duck ragout</i>	18
Trofie con pesto di basilico, pinoli e ricotta affumicata V <i>Trofie pasta with basil pesto, pine nuts and smoked ricotta V</i>	16

Secondi piatti – Main courses

Pesce del giorno alla griglia <i>Fish of the day grilled</i>	22
Pesce del giorno al sale <i>Fish of the day in salt crust</i>	7/hg
Fritto misto veneziano con verdure in tempura <i>Mixed Venetian fried fish with vegetable tempura</i>	24
Frittura di sarde con polenta <i>Fried sardines with polenta</i>	20
Maialino cotto a bassa temperatura con salsa ponzu e miele <i>Suckling pig cooked at low temperature with ponzu sauce and honey</i>	19
Tagliata di flank steak e patate novelle al rosmarino <i>Flank steak tagliata with potatoes and rosemary</i>	20
Fegato di vitello alla veneziana con polenta <i>Liver “Venetian-style” with polenta</i>	19

Contorni – Side dishes

Chips di patate – Potato chips	6
Verdure di stagione – Seasonal vegetables	6
Insalata mista – Mixed salad	6

Dolci – Desserts

Cestino di riso soffiato al cioccolato con crema chantilly e caramello salato **9**
Chocolate puffed rice basket with chantilly cream and salted caramel

Semifreddo all'amaretto e coulis di lamponi **9**
Amaretto parfait and raspberry coulis

Tiramisù gourmet **9**
Gourmet Tiramisù

Panna cotta al mango e menta **9**
Mango and mint cream pudding

Coperto: Euro 3,00 per persona - Cover charge: Euro 3,00 per person

*I prodotti contrassegnati * possono essere surgelati all'origine – * Frozen products may be used if fresh ones are not available*

*Vi informiamo che il pesce destinato ad essere consumato crudo ed alcuni altri prodotti sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3
We inform our guests that the raw fish and some other products have been exposed to a preventive treatment according to the law (CE) 853/2004, attachment III, section VII, chapter 3, letter D, point 3*