

ARVA

ANTIPASTI

FRITTURA DI PESCE VENEZIANA

Traditional Venetian Style Fried Seafood (1,2,4,7,12,14)

BATTUTA DI MANZO

Carne di Fassona al Coltello, Cipolla Fondente, Nocciole, Riduzione al Porto, Formaggio di Capra

Fassona Beef Tartare, Fondant Onion, Hazelnuts, Port Wine Reduction, Goat Cheese (7,8,12)

CROCCANTE DI PASTA SFOGLIA

Cavolfiore, Mandorle, Rosmarino

Crisp Puff Pastry, Cauliflower, Almonds, Rosemary (1,3,7,8,V)

BURRATA

Pomodorini dell'Orto, Pesto al Basilico

Burrata, Garden Cherry Tomatoes, Basil Pesto (7,8,V)

RICCIOLA

Ceviche, Lime e Acqua di Pomodoro

Amberjack, Ceviche, Lime and Tomato Water (4,9,12)

PRIMI

TAGLIATELLE AI FUNGHI

Funghi Porcini, Fonduta al Parmigiano Reggiano

Tagliatelle, Porcini Mushrooms, Parmigiano Reggiano Fondue (1,3,7,9,V)

RAVIOLI DEL PLIN

Ripieno di Zucca, Taleggio, Aceto Balsamico, Nocciole

Ravioli, Pumpkin Filling, Taleggio, Balsamic Vinegar, Hazelnuts (1,3,7,8,12,V)

LINGUINA

Moscardini alla Busera, Pomodori Confit, Prezzemolo

Linguine, Baby Octopus, Busera Sauce, Confit Tomatoes, Parsley (1,9,12,14)

RAVIOLONE

Ripieno di Dentice Mantecato, Ragù di Pesce

Raviolone, Mantecato Red Snapper, Fish Ragù (1,2,3,4,7,12,14)

RISOTTO

Al Formaggio Bagòss, Ragù di Agnello

Risotto, Bagòss Cheese, Lamb Ragù (7,9,12)

1 Gluten 2 Crustaceans 3 Egg 4 Fish 5 Peanuts 6 Soy 7 Milk 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulfur dioxide and sulphites

13 Lupins 14 Molluscs V=Vegetarian VG=Vegan

SECONDI

FILETTO DI MANZO

Salsa al Pepe Verde, Millefoglie di Patate
Beef Tenderloin, Green Peppercorn Sauce, Potato Mille-Feuille (7,9,12)

ROMBO

Topinambur, Funghi Trombette dei Morti
Turbot, Jerusalem Artichoke, Black Trumpet Mushrooms *(4,7,9)*

TONNO ROSSO IN CROSTA ALLA WELLINGTON

Ragù di Lenticchie, Bietole Affumicate (porzione per due persone)
Red Tuna Wellington, Lentil Ragù, Smoked Swiss Chard (portion for two guests)
(1,3,4,7,9,12,14)

FARAONA ALLA CACCIATORA

Peperone Quadro di Sant’Erasmus
Guinea Fowl Cacciatora-Style, Sant’Erasmus Quadro Bell Pepper (9,12)

SEDANO RAPA

Cotto al Sale, Jus di Verdure, Crumble di Patate e Sedano
Salt-Baked Celeriac, Vegetable Jus, Potato and Celery Crumble (6,9,12,V)

DAL MERCATO DI RIALTO

PATATE SALTATE

Aneto, Erba Cipollina
Sauteed Potatoes, Dill, Chives (VG)

FINOCCHI

Gratinati con Besciamella, Pan Grattato
Gratinated Fennel, Béchamel, Breadcrumbs (1,7,V)

ZUCCA CASTAGNA

Curry Verde, Noci, Semi di Zucca Tostati
Chestnut Pumpkin, Green Curry, Walnuts, Toasted Pumpkin Seeds (8,VG)

INSALATA MISTA DI SANT’ERASMO

Mixed Salad from Sant’Erasmus (VG)

1 Gluten 2 Crustaceans 3 Egg 4 Fish 5 Peanuts 6 Soy 7 Milk 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulfur dioxide and sulphites

13 Lupins 14 Molluscs V=Vegetarian VG=Vegan

DOLCI

TIRAMISÙ

Arva Tiramisù (3,7,12)

BLACK FOREST

Bisquit Al Cacao, Cremoso Al Gianduia, Sorbetto Alla Pera
Cocoa Biscuit, Gianduja Crèmeux, Pear Sorbet (3,7,8)

FLAN PARISIEN

Pasta Sfoglia, Gelato Al Cioccolato E Caramello
Puff Pastry Flan Parisien, Chocolate and Caramel Gelato (1,3,7)

MELA, SEDANO

Pan di Spagna Menta e Basilico, Mela Verde, Lime e Sedano, Chantilly Al Latte D'Avena
Mint And Basil Sponge, Green Apple, Lime And Celery, Oat Milk Chantilly (9,VG)

SELEZIONE ARVA DI FORMAGGI ITALIANI

Arva Italian Cheeses Selection (1,3,7,12)

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale di sala prima di ordinare.
Please let us know before ordering if you have any allergies or special dietary requirements.

La scelta di fornitori e prodotti locali – pesce, carni, latticini, frutta e verdura – riflette il nostro impegno verso la sostenibilità.
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.