

"Cook the Lagoon"

MENU DEGUSTAZIONE

CRUDO DI SCAMPI, MELONE, BASILICO E MANDORLA

Raw langoustines, melon, basil and almond

RICCIOLA, RAPE ROSSE E GIALLE, CETRIOLO

Yellow tail, red and yellow beetroot, cucumber

RISOTTO ACQUERELLO, PEPPERONE ROSSO E MENTA

Risotto acquerello, red peppers and mint

FILETTO DI ROMBO, GRANOLA E POMODORO

Turbot fillet, tomatoe's granola

"HUGO"...

Elderflower, prosecco, candied lemon and mint

CILIEGIE SELVATICHE E PANNA

Wild cherries and cream

MENU DEGUSTAZIONE

CRUDO DI SCAMPI, MELONE, BASILICO E MANDORLA
Raw langoustines, melon, basil and almond

RICCIOLA, RAPE ROSSE E GIALLE, CETRIOLO
Yellow tail, red and yellow beetroot, cucumber

GNOCCO RIPIENO DI PORCINI E PESCE SPADA MARINATO
Gnocco stuffed with porcini mushrooms and marinated swordfish

RISOTTO ACQUERELLO, PEPPERONE ROSSO E MENTA
Risotto acquerello, red peppers and mint

FILETTO DI ROMBO, GRANOLA E POMODORO
Turbot fillet, tomatoe's granola

"HUGO"..
Elderflower, prosecco, candied lemon and mint

CILIEGIE SELVATICHE E PANNA
Wild cherries and cream

TERRE DI VENEZIA... SPUMA DI MIELA DI BARENA, ERBE SPONTANEE, FIORI
DELLA LAGUNA
Venice's lands... lagoon honey foam, local wild herbs and flowers