



Cena

Salmone marinato con spinaci, crema di melanzane,  
salsa all'arancia e pomodoro, sfoglia croccante di pan  
brioche salato

*Marinated salmon with spinach, eggplant cream, orange  
and tomato sauce, crispy and salty pan brioche*

Raviolone unico di spigola con broccoletti, vongole e  
bottarga

*Raviolo of bass with broccoli, clams and bottarga*

Filetto di branzino all'aneto con gâteau di patate e zuc-  
chine, carote e topinambur

*Dill marinated seabass fillet with gateau of potatoes and  
zucchini, carrots and Jerusalem artichokes*

Damier al pan di spagna con semifreddo al cioccolato e  
pere

*Damier sponge cake with chocolate and pears parfait*

Caffè o Tè / Coffee or Tea

BEVANDE / BEVERAGES

Acqua minerale / Mineral water

Prosecco di Valdobbiadene Bisol

Pinot Grigio delle Venezie Corte Giara

Moscato Maeli

*\*Si usted prefiere un menú vegetariano o de car-  
ne, o si tiene alergias, por favor avise en el momen-  
to de la reserva*