

**19 SETTEMBRE 2021**  
SEPTEMBER 19<sup>TH</sup> 2021

Welcome dalla cucina *Welcome from the kitchen*

Battuto di gambero rosso di Sicilia,  
Bloody Mary e rucola *Chopped Sicilian red shrimp,  
Bloody Mary and rocket*

Lingotto di salmone fumé  
con fagiolini, crema di mela,  
senape e vaniglia *Smoked salmon ingot with  
green beans, apple cream,  
mustard and vanilla*

Cuore di baccalà alla vicentina  
con soffice polenta bianco perla *Baccalà heart "alla vicentina"  
with soft pearl white polenta*

Rosa di San Pietro gratinato  
al pane aromatico, patate viola,  
carciofini e salsa all'acciuga *Rosa di San Pietro fish au gratin  
with aromatic bread, purple potatoes,  
artichokes and anchovy sauce*

Soffice al mascarpone,  
polvere di meringa e  
zuppetta alla fragola *Soft with mascarpone,  
meringue powder and  
strawberry soup*

€ 85 vini esclusi,  
Acqua e caffè inclusi  
*€ 85 excluding wines,  
Water and coffee included*