

Venezia è una città che vive di dettagli: una marea, un banco di pesce, un'ombra di vino.
La nostra cucina la incontra senza trasformarsi, lasciando che siano gli ingredienti a parlare.
The Milan Food Cult.

MILANO

POLTU QUATU

ISTANBUL

MIAMI

VENEZIA



le Specialità



ANTIPASTI

Insalata di gamberi e mango ⁽²⁾	38
Burrata e pomodorini ⁽⁷⁾	32
Vitello tonnato ^(3, 4, 10, 12)	36
Parmigiana di melanzane ⁽⁷⁾	30
Caesar salad di pollo / astice ^(1, 2, 3, 12)	34
Tartare di gambero rosso e ricciola ^(2, 4)	40
Carpaccio di Black Angus con rucola e grana ⁽⁷⁾	34
Carpaccio di scampo ⁽²⁾	50
Fritto di calamari ^(1, 4)	36

Salumi

Pata Negra Bellota 100% iberico 48 mesi

44

Prosciutto San Daniele 24 mesi

30

Bresaola con rucola, grana e pomodorini

28

Questo menù può essere preparato, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci astericate.

Coperto: € 6,00



PRIMI

Spaghetti al pomodoro San Marzano e basilico ⁽¹⁾	30
Spaghetti alle vongole veraci ^(1, 14)	34
Pappardelle al ragù ^(1, 3, 7)	34
Risotto ai fiori di zucca, scampi e lime ^(2, 7)	36
Trofie al pesto ^(1, 3, 5, 6, 8)	32
Paccheri di Gragnano IGP con astice del Mediterraneo ^(1, 2, 4, 7, 9)	54

SECONDI

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano ⁽⁷⁾	40
Cotoletta alla Milanese ^(1, 3)	42
Filetto di branzino alla griglia ⁽⁴⁾	46
Tempura di zucchine e gamberi ⁽²⁾	40
Fritto misto di calamari, gamberi e zucchine	42
Sogliola alla mugnaia ^(4, 7)	52
Sogliola alla griglia per 2 persone ^(4, 7)	124

Contorni

Insalata mista	18	Verdure grigliate	18
Insalata rucola e grana	20	Patate sautè fresche ⁽⁷⁾	16
Spinaci aglio e olio	16	Patatine fritte fresche ⁽¹²⁾	16
Broccoli aglio e olio	18		



Le nostre pizze nascono da poche scelte precise.
Forno a legna, impasti lavorati con cura e ingredienti riconoscibili.
Usiamo esclusivamente Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.,
perché è parte integrante del gusto che cerchiamo.

IMPASTI

Farina 00 | Integrale | Senza glutine (forno dedicato o a legna)

MARGHERITA ⁽⁷⁾	24
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO	
NAPOLI ^(4, 7)	28
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE, ORIGANO	
LANGHIRANO ⁽⁷⁾	34
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO	
@EMRATA ⁽⁷⁾	38
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO	
MEDITERRANEA ^(4, 7, 12)	28
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, AGLIO, ACCIUGHE, CAPPERI, BASILICO, ORIGANO	
PATA NEGRA ⁽⁷⁾	56
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PATA NEGRA 100% BELLOTA	
AI FORMAGGI ⁽⁷⁾	28
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, FONDUTA	
VAN GOGH ^(4, 7)	38
MOZZARELLA DI BUFALA, FIORI DI ZUCCA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO	
AL SALAME ⁽⁷⁾	28
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALAME PICCANTE	
AL PROSCIUTTO ⁽⁷⁾	30
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI	
RUSTICA ⁽⁷⁾	26
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE	
FOCACCIA LIGURE ⁽⁷⁾	28
CON STRACCHINO	
@TAMARA ⁽⁷⁾	28
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, MELANZANE, SCAGLIE DI GRANA	
TONNO E CIPOLLA ^(4, 7)	26
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, TONNO, CIPOLLA FRESCA DI TROPEA DOP	
CALZONE GINEVRA ⁽⁷⁾	30
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SCAGLIE DI GRANA, PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO	
CATALANA ^(2, 7)	36
MOZZARELLA DI BUFALA, GAMBERI, POMODORINI PACHINO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA DOP	
CARBONARA ^(1, 3, 7)	38
MOZZARELLA DI BUFALA, GUANCIALE, TUORLO D'UOVO E PECORINO ROMANO	
EDOARDO ⁽⁷⁾	32
PASSATA DI POMODORO, STRACCHINO, RUCOLA, BRESAOLA, SCAGLIE DI GRANA	
@GSTAAD GUY ⁽⁷⁾	62
PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, FUNGHI CHAMPIGNON, BRESAOLA DI WAGYU	



DESSERT

DESSERT SENZA GLUTINE DISPONIBILI SU RICHIESTA

Tiramisù della casa ^(1, 3, 7)	18
Panna cotta ai frutti di bosco/caramello/cioccolato ⁽⁷⁾	16
Crostatina di frutta ^(1, 3, 7)	18
Focaccia ligure alla Nutella ^(1, 7, 8)	32
Selezione di gelati artigianali ⁽⁷⁾	14
Selezione di frutta di stagione	20
Sorbetto al limone	14

Vini da dessert

calice

Vin Santo Parentini - Toscana 8

Ben Ryé Donnafugata - Passito di Pantelleria 10



Alcuni prodotti ittici possono essere abbattuti
Si prega di comunicare allergie e intolleranze

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, farro e kamut
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, noci, nocciole, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia, noci di Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini
14. Molluschi