

Gli Antipasti *Cip's Hors d'Oeuvres*

Culatello di Zibello marinato al vino rosso con i Fichi 28,50
Raw air cured ham from Zibello marinated in a red wine with figs

 Fiori di Zucca Fritti con Mozzarella di Bufala e
marinata di Pomodorini e Ricotta affumicata 27,00
Fried zucchini blossoms stuffed with buffalo mozzarella, marinated tomatoes and smoked ricotta cheese

Insalata tiepida di Polipo, Patate con Pomodorini e Pecorino 27,00
Lukewarm octopus salad with potatoes, cherry tomatoes and goat cheese

“Sfogi in Saor” secondo la tradizione della Serenissima 28,00
*Fried and marinated sole with raisins, pinenuts, sweet onion
in a white wine sauce and grilled croûtons of polenta*

Gamberetti della laguna all'olio del Garda con prezzemolo.
Piccola insalata croccante 31,50
Baby shrimps, with olive oil from Garda lake and parsley, served with a crispy seasonal salad

Carpaccio classico con salsa Cipriani 30,00
Thinly sliced raw prime beef seasoned with classic Cipriani sauce

I Primi Piatti *Soup, Pasta and Rice*

 Pasta e Fagioli alla Veneta con i Tagliolini fatti in casa 21,00
Pasta and beans, Venetian style, with home made “tagliolini”

Stracci di Pasta fresca con Bieta novella, canocchie, Estragone, leggermente piccanti 28,00
Fresh pasta with squill, swiss chard and tarragon, lightly spicy

Linguine allo “Scoglio” con vongole veraci, telline, cozze e pomodorini di Pachino 31,00
Flat spaghetti with clams, wedge shells, mussels and cherry tomato

Cannelloni di Melanzane farciti con Zucchine e Robiola 26,00
Home made cannelloni with a delicate filling of robiola cheese and zucchini

“I bigoli mori” con salsa rustica di Coniglio 28,00
Bigoli mori served with a delicious rabbit and Castelmagno cheese sauce

Risotto ai fiori di Zucca e Scampi (20 min.) 28,00
Risotto with pumpkin blossoms and scampi (20 min.)

 Piatto vegetariano – *Vegetarian dish*

I Pesci e le Carni *Fish and Meat*

Il Pescato del giorno al forno o alla griglia 45,50
Daily fresh fish from the Rialto Market, baked in the oven or grilled

Il “Fritoin” di pesce con zucchine e salsa al rafano 45,50
Fried Adriatic seafood and zucchini, horseradish sauce

Folpetti affogati alla veneziana con patate 42,00
Stewed baby octopus Venetian style

Suprema di branzino arrostito al limone e finocchio selvatico 45,50
Roasted fillet of sea bass with lemon and fennel

Tagliata di filetto di Manzo al timo con le verdure in caponata 40,00
Sautéed sliced fillet of beef flavoured with thyme served with vegetables

Fegato di vitello con cipolla fondente, alla veneziana con polenta mantecata 39,00
Sliced calf's liver sautéed with onions, served with fresh creamy polenta

Galletto di fattoria alla Diavola con patate arrostiti al Rosmarino 39,00
Farm corn-feed baby chicken and rosemary roasted potatoes


Suggerimenti dello Chef *Chef's Suggestions*

I bigoli mori in salsa di acciughe 26,00
Bigoli in an anchovy sauce

Seppie an nero con Polenta gialle di Marano 45,50
Stewed squids in their ink with polenta

Petto di faraona di fattoria con antica salsa pevarada trevigiana e soufflé di polenta 38,00
Breast of guinea fowl in a traditional liver sauce, served with polenta soufflé

I Contorni *Vegetables and Salads*

 Verdure al vapore o alla griglia 18,50
Steamed or grilled vegetables

 Le insalate di stagione 17,00
Seasonal salad

I Formaggi *Cheese*

La selezione di Formaggi d'Italia 19,00
A selection of Italian cheeses

Taleggio cremoso al pepe nero e olio extra vergine 19,00
Creamy taleggio cheese served with black pepper and extra virgin olive oil

Gorgonzola con miele di corbezzolo 22,00
Servito con un bicchiere di Chianti Capannelle Riserva
Gorgonzola cheese served with honey and a glass of Chianti Capannelle Riserva

I Dolci *Dessert*

Il Cippamisù del Cip's 17,50
Classic Venetian Tiramisù, Cip's style

Parfait al cioccolato bianco e lime con salsa al frutto della passione 17,50
White chocolate parfait with lime served with passion fruit sauce

Tartelletta ai lamponi con sorbetto allo yogurt e salsa ai frutti rossi 17,50
Raspberries tartlet with yogurt sherbet and wild berry sauce

Mousse al Caffè con salsa Vaniglia e Bourbon
Coffee mousse accompanied with bourbon vanilla sauce

Selezione di gelati e sorbetti del Cip's 17,50
A selection of ice cream and sherbets