

Gli Antipasti e Insalate Composte

HORS D'OEUVRES AND SALADS

- Carpaccio con salsa Cipriani 30.00
Thinly sliced raw prime beef seasoned with classic Cipriani sauce
- Prosciutto crudo di San Daniele con ventaglio di Melone o Fichi 28.50
Raw air-cured ham from San Daniele on a fan of melon or figs
- Vitello tonnato classico 30,00
Cold veal with tuna sauce
- Treccia di Mozzarella di Bufala con Pomodorini marinati all'Olio del Garda 26,50
Buffalo mozzarella cheese, tomatoes with olive oil and Basil
- Insalata Cipriani con salsa all'Olio e Limone 32.00
Cipriani's salad, olive oil and lemon dressing, lettuce, tomato, rocket, avocado, fennel and shrimps
- “Dogaressa” 30,00
Insalata Romana, Avocados a cubetti, Tacchino julienne, Bacon croccante, Pomodoro, Uova sode, Gorgonzola naturale
Roman salad, avocado, turkey, crispy bacon tomato, eggs and Gorgonzola cheese
- Filetti di Sogliola al vapore con Spinaci novelli e Agrumi 31,00
Steamed fillets of sole with spinach salad and citrus segment

Minestre, Paste e Risotti

SOUPS, PASTA AND RICE

- ✿ Gazpacho al Pomodoro fresco 23,00
Gazpachi with fresh tomato and its garnish
- Taglierini verdi al Prosciutto gratinati 30.00
Fresh thin green noodles with ham, au gratin
- Duo di Ravioli farciti al Branzino e Finocchietto selvatico in “Guazzetto” leggero 30,00
A combination of home made ravioli filled with sea-bass and wild fennel in a light “guazzetto” jus
- ✿ Pennette con Pomodoro marinato al Basilico e Olive nere Taggiasche 25.50
Short pasta with freshly chopped tomato marinated with basil and black olives
- Orecchiette con Gamberi, Zucchini, filetti di Pomodoro e Peperoncino 30,00
Home made pasta with prawns, zucchini, tomato and chili pepper
- ✿ Gnocchi di Melanzane con Pomodoro e Basilico 27.00
Eggplant dumplings with tomato and basil sauce
- Risotto mantecato con Frutti di Mare (20 min.) 29,00
Risotto with Adriatic sea food (20 min)

Insalate Verdure e Formaggi

ASSORTED SALADS AND VEGETABLES

Insalate di campo assortite 17,00
Choice of green and red salads



Scelta di formaggi regionali d'Italia 19,00
A selection of Italian cheeses

Lo Chef Raccomanda

CHEF'S SPECIALITIES

Costolette di rombo al vapore e antica salsa di uva capperi e cannella 28,00
Steamed turbot cutlets in a grape caper and cinnamon sauce



Sandwich di pane casereccio con verdure grigliate, rucola e caprino 24,00
Sandwich with grilled vegetable, rocket salad and caprino cheese



Orecchiette al tonno fresco e mentuccia con bastoncini di melanzane fritte 23,00
Home made orecchiette with tuna, pennyroyal and eggplants



Pesci e Crostacei *

FISH AND CRUSTACEANS

Il pescato del giorno al forno, alla griglia o al sale 45,50
Daily fresh fish from the Rialto Market, in the oven, grill, or in a crust of salt

Fritto di Scampi e Calamari con Melanzane Zucchine 45,50
Mixed fried scampi and squid with tender fried vegetables

Filetto di Tonno fresco alla griglia marinato Erbe 42,00
Grilled fillet of Tuna marinated with herbs

**Solo se freschissimi di mercato / *Only if fresh from the market*

Le Carni

MEAT

Piccata di Vitello ai funghi Gallinacci e Timo con roesti di Patate 41,00
Veal "Piccata" with chanterelles and tyme served with roesti potatoes

Costata di Bue Angus alla griglia con Patate novelle arrostiti 42.00
Grilled Angus beef sirlion steak served with baked potatoes

Petto di Pollo croccante al Rosmarino con caponata di Melanzane 36.00
Roasted crispy breast of chicken with rosemary served with eggplants caponata

Fegato di Vitello alla Veneziana con crostoni di Polenta bianca 39.00
Sliced calf's liver sautéed with onions, served with grilled white polenta

Dolci

DESSERTS

Ogni giorno la nostra pasticceria crea per voi una serie di dolci al cucchiaio, torte e crostate oltre a gelati e sorbetti accompagnati da delicati pasticcini.

Si prega di consultare la carta dei «Desserts-Specialità» e dei liquori.

Every day our pastry chef creates for you a selection of creamy dessert, tarts as well as delicious ice-creams and sherbets garnished with fine miniature pastries.

Please consult the «Special dessert menu»,

which also offers a wide range of the most well known domestic and imported cordials and spirits