

## Antipasti di mare

Fischvorspeisen

 La nostra interpretazione del mare "crudo\*\* e marinato, colori e sapori del momento". (2/4/6/14) Unsere Interpretation des Meeres roher Fisch\*\*.

€ 23

 Noci di capesante al pistacchio, puré di patate all'olio evo vanigliato, passion fruite spinacina. (1/7/8/14) Jakobsmuscheln mit Pistazien, Kartoffelpuré, Vanille-Evoöl, Passionfrucht, Spinat.

€ 18

 Scottato di Tonno PG\*\*, avocado, maionese di soia e sciroppo d'acero. (4/5/6/7) Gebratener Gelbflossen- Thunfisch, Avocado, Sojamayonnaise und Ahornsirup.

€ 16

 Polpo\* non bollito, burrata in crema, polvere di olive, barbabietola e gel al limoncello. (7/14/12/9)

Octopus\* gegart bei niedriger Temperatur, Burrata Creme, Olivenpulver, Rote Bete und Limoncello gel.

€ 17

## Primi piatti di mare

Fisch Pastagerichte

 Spaghettoni "Felicetti" vongole, basilico e bottarga. (1/4/9/12) Spaghettoni "Felicetti" mit Muscheln, Basilikum und Bottarga.

€ 16

 Acquarello "Carnaroli" al Franciacorta, con cotto e crudo di gambero di rosso, lingotto di caviale, lime e mango. (min. 2 pers.) (2/4/7/9/12) Acquarello Reis "carnaroli" mit Franciacorta, gekochter und roher Gamele, Kaviar Limette und Mango (mind. 2 Pers.).

€ 18 pp

 Tortelli di pasta "al doppio tuorlo" granchio reale e asparagi verdi di Fossalon in due consistenze. (1/2/3/4/9/12) Tortelli pasta "mit doppeltem Eigelb" Koenigkrabbe und gruener Spargel von Fossalon in zwei Sorten.

€ 16

 Gnocchetti di patate "giallo zafferano" sgranato di fasolari e porro in crema. (1/3/5/7/9/12) Kartoffel Gnocchetti "allo giallo zafferano" Gruetze von Fasolari und Lausch in Sahne.

€ 16

## Secondi piatti di mare

Fischvorspeisen

 Il pescato giornaliero del nostro mare (alla griglia o al sale aromatico) servito con contorno del giorno. (min 2 per) (3/4/5) Der tägliche Fisch aus dem Meer (gegrillt oder gesalzen), serviert mit einer Tagesbeilage (mind. 2 Personen).

€ 8/hg

 Tagliata di calamari in marinata piccante, insalatina di fave nuove, cipolla rossa di Tropea, salsa di peperone giallo. (5/14/9) Geschnittener Tintenfisch in pikanter Marinade, Babybohnensalat, rote Zwiebel aus Tropea, gelbe Pfeffersauce.

€ 17

 Arrostino di rana pescatrice con piccola ratatouille di primavera Gebratener seeteufel mit kleinem Fruehlingsratatouille.

€ 20

 Scaloppa di Branzino morbido di patate viola, carote in crema al Martini, indivia belga rosolata. (4/5/7/12) Zartes Wolfsbarschschnitzel mit lila Kartoffeln, Karotten in Martini-Sahne, gebräunter belgischer Endivie.

€ 20



## SKY RESTAURANT MENU

*Con semplicità e buon gusto  
il nostro Chef Patrick Solazzo e il suo Staff, propongono  
ricette tradizionali in chiave moderna.  
Il suo stile, semplice ma pur sempre ricercato,  
è fortemente influenzato dalla storia e dalla geografia.  
Le sue basi poggianno sui prodotti agricoli locali  
ed il gustoso pescato della laguna.*



*Mit Einfachheit und gutem Geschmack bieten unser  
Küchenchef Patrick Solazzo und sein Team  
traditionelle Rezepte auf moderne Weise.  
Sein Stil, schlicht aber immer speziell,  
ist stark durch Regionalität und Saisonalität geprägt.  
Er kauft fast ausschließlich Produkte von lokalen  
Bauern und Lieferanten inklusive des leckeren  
frisch gefangenen Fisches der Lagune.*

### Menu degustazione di terra € 45

Fleischverkostungsmenü

### Menu degustazione di mare € 55

Fisch-Degustationsmenü

Minimo 2 persone / Mind 2 Personen  
Bevande Escluse / Getränke nicht inbegriffen



PIATTO DELLO CHEF



PIATTO VEGETARIANO



PIATTO VEGANO



PIATTO GLUTEN FREE



PIATTO LOCALE

## Antipasti di terra

Fleisch- und vegetarische Vorspeisen

 Battuta di Bovino adulto al Gin, senape, croccante di pane carasau, frutti rossi (1/3/6/10/12) Rindersteak mit Gin, Senf, knusprigem Carasau Brot, roten Fruechten.

€ 16

 Petto d'anatra rosa, insalatina frisé e ananas in osmosi (5/12) Rosa Entenbrust, frisé Salat, Ananas in osmose.

€ 14

 Sorpresa agli asparagi di fossalon con velo di Formadi frant in scrigno di pasta sfoglia e tartufo nero (1/3/5/7/9) Spargel aus Fossalon mit einem Schleier aus Formadi frant Käse in einer Huelle aus Blaetterteig und schwarzem Truffel.

€ 13

## Primi piatti di terra

Pastas

 Tagliolini freschi al pesto di zucchine profumato all'aglio orsino, pizzico di limone. (1/3/6/7/8/9) Frische Tagliolini mit Zucchini - pesto, aromatisiert mit Baerlauch, Hauch Zitrone.

€ 13

 Paccheri al ragù di cortile con verdurine croccanti. (1/5/7/9/12) Paccheri mit Fleischsauce und knackigem Gemuese.

€ 14

 Ravioli di melanzane, scamorza affumicata, coulis di pomodoro fresco. (1/3/7/9) Auberginenravioli, geräucherter Scamorza-Käse, frisches Tomatencoulis.

€ 13

## Secondi piatti di terra

Hauptgerichte

 Tournedos di Scottona friulana, morbido di patate, chips croccanti tartufo estivo e demi glace. (1/5/7/9/12) Tournedos von Scottona friulana, weiche Kartoffel, knusprige Chips, Sommertrüffel und demi glace.

€ 25

 Filetto di vitello CBT alle erbe di campo, "specchio" allo sclopit crumble ai fiori primaverili e patate al sale nero fumé. (1/5/7/9/12) CBT-Kalbsfilet mit Wildkräutern, Frühlingsblumenstreusel und geräucherten schwarzen Salzkartoffeln.

€ 20

 Frico di patate e formaggio alla friulana (7) Kartoffel-Käse-Rosti nach friulanischer.

€ 13

## Dolci

Dessert

 Soffice al mascarpone, crumble al caffé, croccante al cacao (1/3/7/8/12) Weiche Mascarponecreme, Kaffeestreusel, Kakao - Crunch.

€ 6

 Crema bruciata, vaniglia e frutti rossi. (3/7/8/12) Crème brûlée, Vanille und rote Fruechte.

€ 6

Namelaka al cioccolato bianco, lime, passion fruit, e streusel al pistacchio. (1/3/7/8/12) Namelaka mit weißer Schokolade, Limette, Passionsfrucht und Pistaziestreuse.

€ 6

 Panna cotta "Pinacolada"occo, ananas e fondente 70%. (3/5/7/8/12) Pannacotta Pinacolada, Kokosnuss, Ananas und 70% dunkle Schokolade.

€ 6

 Sorbetto alla mela verde e basilico. (3/12/8/7) Grüner Apfel-Basilikum-Sorbet

€ 5