

ORIENTALBAR&BISTROT

MENU DINNER D'AUTUNNO

I nostri piatti

Capesante scottate

Infusione di ostriche al Martini Dry,
salicornia ed erbe di Sant'Erasmo

€ 34

Seppia in due versioni

Sfera di seppia con germoglio di piselli e crostino di pane

Seppia tagliata a mano con crema di fagioli,
cime di rapa e pomodorini confit

€ 30

Cesto di gamberi in crosta di pane panko

Chips di verdure con chutney di peperoni

€ 28

Uovo impanato e cuore morbido

Mousse di melanzane affumicate,
bavarese di Grana Padano Riserva

€ 28

Parmigiana di melanzane

Mozzarella, salsa al basilico e pomodoro

€ 26

Baccalà in olio cottura

Crema di cipolla confit, spinaci saltati,
bottarga di muggine e porro fritto

€ 36

Piovra croccante

Maionese della sua acqua, crema di zucca,
sesamo, olive taggiasche e cappuccio viola

€ 30

Guancetta di maiale brasata all'aceto modenese

Purè di sedano rapa all'arancia e topinambur

€ 32

Signature dello Chef

Tataki di tonno al sesamo

Cardamomo soia e verdure allo zenzero

€ 38

Degustazione piccoli assaggi

Veneziani

Sfera di seppia con germoglio di piselli e crostino di pane

Polpetta di baccalà mantecato

Flan di radicchio di Treviso

Gamberi in saor

€ 38

Oriental

Tataki di tonno al sesamo, cardamomo,

soia e verdure allo zenzero

Polpetta di carne al curry verde

Terrina di ceci e caviale di spezie d'oriente

Gamberi in crosta di pane panko

con chutney di peperoni

€ 38

La nostra pasta fresca doppio tuorlo

Tagliolini di pasta fresca

Gamberi, tartufo nero, crema di pecorino di fossa

€ 34

Ravioli con farcia di stinco di vitello

Salsa al parmigiano e radicchio, fondo bruno e
chips di patate viola

€ 34

Il nostro risotto classico

Risotto al Parmigiano Gran Riserva

Mantecato al Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.

€ 26

Le nostre zuppe

Zuppa di cipolle e castagne

Erbette e olio biologico

€ 22

Vellutata di verdure invernali

Crostini di pane al rosmarino

€ 22

Dulcis in fundo

Tiramisù Metropole

Crema al caffè, fava di cacao grùè
bisquit al cioccolato

€ 18

Semifreddo all'arancia

Miele e cuore di cioccolato al rum

€ 18

Torta di mele fatta in casa

Crema inglese alla vaniglia

€ 18

Fregolotta alle mandorle

Antica ricetta veneta

€ 16

Biscottini fatti in casa

Selezione di biscotti dello Chef

€ 16

Speciale cena 3 portate dal menu à la carte € 90 per persona

Coperto € 10 per persona

Si prega di richiedere il libretto degli allergeni. In mancanza di prodotti freschi nel mercato, saranno utilizzati surgelati di ottima qualità