

ORIENTALBAR & BISTROT

piccoli assaggi per iniziare

12.00 -14.30 18.00 – 22.00

veneziani

degustazione completa <i>veneziani</i>	€ 25
baccalà mantecato in cialda di pane	€ 7
uovo al vapore di bianco di seppia e rosso di quaglia su tentacolo fritto	€ 8
🍄 "risi e bisi" in panure di pankò	€ 5
il nostro patè di fegato alla veneziana	€ 7

oriental

degustazione completa <i>oriental</i>	€ 25
spiedo di gambero al sesamo laccato al miele	€ 8
🍄 schiaccia al guacamole di avocado, basilico e wasabi	€ 6
🍄 riso nero selvatico croccante al curry	€ 5
🍄 raviolo alla piastra alle verdure delle isole e paprika	€ 8

piatti del bistrot

12.00 -14.30 19.00 – 22.00

capasanta gratinata alle erbe e limone confit	€ 10
gamberi rosa di Laguna, uvetta, cipolla dolce di Tropea e mandorle tostate	€ 20
insalata tiepida di seppie e latti di seppia con verza nera, pomodoro datterino e basilico	€ 22
🍄 carciofi stufati, topinambur, timo e rosmarino	€ 16
degustazione completa <i>antipasti</i>	€ 44
-	
ravioli di baccalà e battuta di gamberi spadellati al timo	€ 28
spaghetti, infusione di rapa rossa ed erbe aromatiche, limone e caviale di storione del Veneto	€ 34
crema di fagioli, guancialetto croccante e pane ai cereali	€ 19
🍄 parmigiana di melanzane con burrata, pomodori e basilico fresco	€ 22
-	
polpo al tegame, pomodoro al timo, rosmarino, santoreggia e crema di patate	€ 30
trancio di baccalà al vapore, capperi, olive nere di Cerignola e polenta biancoperla	€ 28
guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con purea di patate	€ 29

ORIENTALBAR & BISTROT

dulcis in fundo

mini dessert

degustazione completa *mini dessert*

€ 17

tiramisù in ovetto

€ 6

bignè alla ricotta e cioccolato caldo

€ 5

lingottino al cioccolato, crema chantilly e mandorle croccanti

€ 7

biscottini dello chef

serviti con calda crema pasticciera

€ 10

dessert royale

raffinata selezione di piccola pasticceria dello chef (per due persone)

dattero con mascarpone, gocce di cioccolato al latte e fondente, spiedino di ananas, biscottini, tartelletta con confettura di mele, tartelletta con ricotta, zenzero candito

€ 30

caffè, tè, infusi e distillati per concludere

caffè

miscela Guatemala dalla torrefazione "Girani"

100% ARABICA - punta di noce, morbida acidità,

retrogusto amabile e vena di uva passa

Espresso	€ 5
Doppio espresso	€ 10
Cappuccino	€ 8
Caffè Americano	€ 6

infusi delicati

miscele in foglia dalla casa francese "Dammann Frères"

Carcadet Douce Heure	€ 9
Menta Piperita	€ 9
Camomilla	€ 9
Tiglio	€ 9
Verbena	€ 9

tè speciali

miscele in foglia dalla casa francese "Dammann Frères"

Jasmin Chung Hao	
Tè cinese di Jasmin	€ 12
Darjeeling Superior 2nd Flush	
Tè nero di Darjeeling	€ 12
Oolong caramel au beurre salé	
Tè aromatizzato	€ 10

grappe e distillati dal nostro carrello

Grappa Berta "Tre Soli Tre"	€ 18
Grappa Berta "Riserva Paolo Berta"	€ 25
Grappa Bonollo Amarone Barrique	€ 14
Cognac Jean Fillioux Tres Vieux	€ 30
Armagnac Janneau 5y	€ 14
Benromach Sassicaia wood finish	€ 20

Per consultare l'intera selezione di caffè, tè, infusi e distillati, vi invitiamo a richiedere il listino *drinks&cocktails*.