

## **“Il tavolo in cantina”**

Ubicato al piano inferiore del ristorante ci si accede attraverso una scala ad elisse con pareti in oro stile Veneziano

La sala è ad uso esclusivo di chi la prenota.

**Una sola tavola rotonda**, per un minimo di due ad un massimo di sei ospiti,  
L'accesso avviene esclusivamente per prenotazione  
con almeno con **due giorni di anticipo**.

Il percorso degustativo verrà servito per tutto il tavolo

## **“Cicchetti Contemporanei” in 5 atti**

I crudi:

Lardo di calamaro, croccante di cereali e fondo bruno di pesce

Gambero rosa in cevice, estratto di funghi e crema di cannellini

Ricciola marinata

Scampo e Sanguinella

Tonno rosso, citronella e zenzero

Capasanta, gelato affumicato e farro

I cotti:

Catalana di astice contemporanea

Code di gamberoni, fondente di seppia e succo del frutto della passione

Anguilla

Sarde in Saor al rovescio

Spaghetto freddo con vongole e croccante di pane all'aglio

La carne:

Fegato di vitello alla Veneziana

Carpaccio di manzo con cetriolo

I vegetali:

“Castrare” fritte

Fiore di zucca ripieno

Dolci:

“ Gran Guantiera colme de Dolsi ”

( Alessandro Manzoni – Promessi sposi )

160 € a persona

