



Menù Degustazione de "Il Violino"

Traditional Tasting menu (including dessert)

Percorso degustazione da 4/6 portate
per farti conoscere il nostro pensiero di "Cucina"

50 / 70 Euro

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo.
Eventuali variazioni o aggiunte verranno calcolate a parte.
Tasting menus are made for the entire table.

***I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo.
Eventuali variazioni o aggiunte verranno calcolate a parte.
Tasting menus are made for the entire table.***

Coperto € 5

Allergie e Intolleranze

In base al Reg. (VE) n. 1169/2011

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Invitiamo comunque la gentile clientela a comunicare eventuali intolleranze ed allergie ad una o più sostanze che possano alterare lo stato di salute, affinché possiamo provvedere a evitare possibili disagi, ricordando però, che essendo il nostro ristorante un luogo in cui i cibi vengono preparati al momento e in ambienti non separabili la contaminazione incrociata è purtroppo inevitabile.

Si avvisa la gentile clientela che alcune materie prime potrebbero essere surgelate.

I nostri prodotti vengono trattati con procedure di abbattimento termico e/o sottovuoto.

Please report to the waiters any allergies or intolerances.

Antipasti . Starters

Gran Plateau di Culatello – 25 Euro
Culatello / Salsa Cremonese / Giardiniera / Parmigiano
Culatello / Cremona Sauce / Mixed Pickles / Parmesan Cheese

Tartare di Manzo “Fai da te” – 24 Euro
Beef Tartare

Uovo poche fritto con asparagi e spuma di tartufo – 17 Euro
Fried Poached Egg with Asparagus and Truffle Foam

Lattughino arrosto – 15 Euro
Lattuga arrosto / Spugna ai gamberi rossi / Salsa verde / Salsa Olandese
Roasted Baby Lettuce / Red Shrimp Sponge / Green Sauce / Hollandaise Sauce

Raviolo aperto di Seppia e Babaganoush – 21 Euro (1/7/11/14)
Seppia / Melanzana / Sesamo / Pomodoro confit
Cuttlefish / Eggplant / Sesame / Confit Tomato

Panzanella di Moscardini – 20 Euro
Moscardino / Panzanella Baby Octopus
Baby Octopus Panzanella

Primi . First Courses

Risotto Zafferano e Culatello – 21 Euro
Saffron and Culatello Risotto

Marubino asciutto – 20 Euro
Burro / Salvia / Fonduta Parmigiano 40 mesi / Fondo bruno
Brown Butter / Sage / 40-month Parmesan Fondue / Jus

Plin di Brasato e Melanzane – 22 Euro
Ragù Parmigiano 40 mesi / Basilico / Spuma parmigiano 40 mesi
Braised Meat Dumplings / Basil / 40-month Parmesan Foam

Risotto all'ortolano, Sashimi Ricciola marinata – 23 Euro (4)
Vaniglia / Lime / Pomodoro affumicato
Vanilla / Lime / Smoked Tomato

Fiocchi di pasta, Canocchie, Panure Pecorino e Bergamotto – 20 Euro (1/2/3)
Pasta Pouches with Mantis Shrimps, Pecorino and Bergamot Crumble

Astice politically correct – 35 Euro (1/2/4/7)
Spaghettone alla Bella Donna / Burrata / Astice blu
“Bella Donna” Style Thick Spaghetti / Burrata / Blue Lobster

Secondi . Main Courses

Anatra, BBQ di Peperoni arrosto, Coleslaw – 26 Euro (7/10)
Duck with Roasted Pepper BBQ and Coleslaw

Roastbeef tiepido con Purè di patate alla Robuchon ed emulsione alla rucola – 21 Euro
Warm Roast Beef with Robuchon-Style Mashed Potatoes and Arugula Emulsion

Quasi un Filetto al pepe verde – 25 Euro (10)
Almost a Green Peppercorn Steak

Zucchini alla Scapece – 19 Euro
Aglione / Menta / Basilico
Black Garlic / Mint / Basil

Mare all'insalata – 27 Euro (1/2/3/4/14)
Mazzancolle / Cozze / Vongole / Polpo / Seppia / Alghe / Asparago di mare
Prawns / Mussels / Clams / Octopus / Cuttlefish / Seaweed / Samphire

Roll di Sgombro – 23 Euro (4)
Maccarello / Spuma di Verza / Uova di Salmone / Crema di Piselli / Patate e Taccole
Mackerel and Savoy Cabbage Roll / Salmon Roe / Pea Cream / Potatoes and Snow Peas

Degustazione di formaggi . Cheese Tasting

4 consistenze e intensità di formaggi, variabili in base alla reperibilità, sempre accompagnati da mostarda
Cremonese, miele e confettura della casa

4 cheese consistencies and intensities, variable based on availability, always accompanied by Cremonese mustard,
honey and homemade jam