

CAPODANNO 2025 NEW YEAR'S EVE 2025 MURO FRARI

GLI ANTIPASTI STARTERS

**Tartare di dentice con foglie di capperi,
ridotto allo zafferano e germogli sakura 24.00**

Snapper tartare with caper leaves, saffron sauce and sakura sprouts

Mantecato di triglia, fragoline di bosco e asparagi verdi 22.00
Creamed red mullet, wild strawberries and green asparagus

Capesante gratinate al pistacchio Scallops and pistachio au gratin **24.00**

**Antipasto veneziano di pesce: baccalà in umido, baccalà mantecato,
moscardini in umido, calamaretti spillo fritti, saor di sgombro e gamberi,
serviti con polentina filante 28.00**

Venetian fish appetizer: stewed cod, creamed cod, stewed small octopus,
fried baby calamari, mackerel and shrimps "in saor" accompanied with soft polenta

Tartare di manzo e tartufo nero Beef tartare and black truffle **28.00**

Brioche di anatra, confettura di arancio e carciofi fritti 25.00
Croissant with duck, orange marmalade and fried artichokes

Involentino di cervo, salsa al vino rosso, puntarelle 25.00
Deer roll, red wine sauce, puntarelle chicory

Strudel di zucca e radicchio tardivo con pecorino 20.00
Pumpkin and radicchio strudel with pecorino

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto di Gò Risotto with Gò (venetian lagoon fish) **25.00**

Tagliatelle di scampi, pesto di ortica e polvere di capperi disidratati 25.00
Tagliatelle with scampi, nettle pesto and dried capers powder

Spaghetti alla pescatora Spaghetti "alla pescatora" **25.00**

Linguine con zafferano, San Pietro e Salicornia 25.00
Linguine with saffron, John Dory and salicornia

Tagliatelle ai porcini Tagliatelle with porcini **25.00**

Gnocchi con anatra, asparagi e ricotta affumicata 25.00
Gnocchi, asparagus and smoked ricotta

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Trancio di ricciola in crosta di mandorle, fave e latte di cocco 30.00
Amberjack slice, fava beans and coconut milk

Fritto misto imbrogliato di pesce e verdure 30.00
Deep fried seafood and vegetables

Guancia di vitello al forno con patate viola e carciofi 30.00
Oven baked veal cheek with purple potatoes and artichokes

Costine di cervo, zucca e lamponi 35.00
Deer chops, pumpkin and raspberries

Filetto di Manzo ai porcini 35.00
Beef tenderloin with porcini mushrooms

DOLCI DESSERTS

Raviolo di pasta fillo con nocciole, cocco e mousse al mango 9.00
Phyllo dough raviolo, nuts, coconut and mango mousse

Pannacotta al caffè, kako alla vaniglia e torroncino croccante 9.00
Coffee pannacotta, vanilla persimmon and crunchy torroncino

Tortino di cioccolato allo yoghurt in ciotola di caramello 10.00
Chocolate and yoghurt parfait served in a caramel cup

Sgroppino al limone e liquirizia 6.00
Lemon and licorice mild alcoholic sorbet

Panettone artigianale tiepido con crema al mascarpone 9.00
Warm artisan panettone served with mascarpone cream

Biscotti di Burano con vino passito 10.00
Burano biscuits accompanied with passito wine

- E' richiesta una ordinazione minima di 2 piatti per persona (dolci esclusi)
A minimum choice of 2 courses per person (desserts not included) is required
- In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità
High quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones