

CAPODANNO 2026 NEW YEAR'S EVE 2026

MURO FRARI

GLI ANTIPASTI STARTERS

Tartare di dentice con mela verde, ridotto di wasabi e foglie di capperi 25.00
Snapper tartare with green apple, wasabi reduction and caper leaves

Insalatina di astice con frutta tropicale, fragola e radicchio selvatico 22.00
Lobster salad with tropical fruit, strawberry and wild radicchio

Spiedino di guancette di coda di rospo in salsa Hoisin 25.00
Monkfish cheek skewer in Hoisin sauce

Antipasto veneziano di pesce (baccalà in umido, baccalà mantecato, moscardini in umido, calamaretti spillo fritti, saor di sgombero e gamberi, serviti con polentina filante) 30.00
Venetian fish appetizer (stewed cod, creamy 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

Fagiano di salsa di fichi secchi e lemongrass con cicoria e liquirizia 25.00
Pheasant in dried fig and lemongrass sauce with chicory and liquorice

Cervo in crosta di pistacchio con cuore al gorgonzola 27.00
Deer in pistachio crust with blue cheese heart

Strudel di asparagi con pecorino Asparagus strudel with pecorino 20.00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto con canoce e ortiche Risotto with mantis shrimp and nettle 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 con vongole, bottarga e fiori di zucca
Spaghetti with clams, bottarga and pumpkin flowers **25.00**

Linguine all'astice Linguine with lobster 25.00

Tagliatelle ai porcini Tagliatelle with porcini 25.00

Gnocchi di patate viola con mazzancolle, zucchine e pesto di rucola 25.00
Purple potatoes gnocchi, prawns, zucchinis and arugula pesto

Pappardelle con fagiano, castagne e radicchio 25.00
Pappardelle with pheasant, chestnut and radicchio

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Trancio di ricciola con lardo, riduzione di scampi e spinacini 30.00
Amber fish slice, lardo, shrimps and spinach reduction

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

Stinco di agnello brasato all'amarone con frutti rossi servito con polenta 30.00
Lamb hock braised in Amarone wine with red fruits accompanied with polenta

Filetto di Manzo ai porcini 35.00
Beef tenderloin with porcini mushrooms

Chateaubriand di filetto di manzo con patate al forno
Beef fillet chateaubriand accompanied with oven-baked potatoes
30.00 p.p. (minimo 2 persone)

DOLCI DESSERTS

Souffle di fragole con fondente al cioccolato 10.00
Strawberry souffle with chocolate fondant

Pannacotta al mango con yoghurt e crumble di Soan Papdi 10.00
Mango pannacotta with yoghurt and Soan Papdi crumble

Mousse al cioccolato e cocco e mousse al cioccolato e nocciola con salsa al lampone 10.00
Chocolate and coconut mousse and chocolate and hazelnut mousse with raspberry sauce

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