



RESTAURANT

met experience

Granchio reale all'acqua di mare, profumato pak choi alla menta, chips di ravanella croccante, avocado ed essenza ai limoni di Sorrento

Zuppetta tiepida di gamberi rossi di Sicilia al profumo di lemon grass, latte di cocco, gelatina al lime e gruè di cacao

Cremoso risotto agli asparagi bianchi, essenza di frutti di mare ed erbe selvatiche della Laguna

Ravioli di quaglia, salsa al coriandolo fresco, nocciole del Piemonte e leggero sentore di lime

Branzino leggermente dorato, lenticchie beluga allo zenzero, salsa agrodolce e carotine al curry

Pre dessert

Sfera di cioccolato bianco Vahlrona, spuma di melissa all'acquavite e biscotto al cioccolato fondente

165 euro

menu vegetariano ♦

Insalatina di primizie dell'isola di Sant'Erasmus, morbida robiola di Roccaverano, croccanti chips di tapioca, dressing al miele di castagno e senape di Dijon

Uovo pochè, spuma di asparagi verdi di Altedo, crema soffice di Parmigiano Vacche Rosse e nocciole del Piemonte tostate

Cremoso risotto agli asparagi bianchi ed erbe della Laguna

Linguine alla barbabietola, delicato pesto di basilico, fagiolini croccanti e spuma di patate dolci

Composizione di carciofi profumati al coriandolo in tre diverse consistenze: croccante, cremoso e morbido, con delicata tartar di mela verde

Pre dessert

Fragrante frolla alla vaniglia del Madagascar, profumata crema al limone di Sorrento, meringa e sorbetto al lampone

130 euro

degustazione vini

4 calici - 90 euro

6 calici - 120 euro

antipasti

Zuppetta tiepida di gamberi rossi di Sicilia al profumo di lemon grass, latte di cocco, gelatina al lime e gruè di cacao
40 euro

Fragrante cannolo di foie gras, composta di frutti di bosco e delicato sentore di basilico
42 euro

Granchio reale all'acqua di mare, pak choi profumato alla menta, ravanella croccante, avocado ed essenza ai limoni di Sorrento
45 euro

Uovo pochè, spuma di asparagi verdi di Altedo, crema soffice di Parmigiano Vacche Rosse e nocciole del Piemonte tostate ♦
36 euro

Insalatina di primizie dell'isola di Sant'Erasmus, morbida robiola di Roccaverano, croccanti chips di tapioca, dressing al miele di castagno e senape di Dijon ♦
35 euro

primi piatti

Cremoso risotto agli asparagi bianchi, essenza di frutti di mare ed erbe della Laguna
45 euro

Linguine alla barbabietola, profumato pesto di basilico, fagiolini croccanti e spuma di patate dolci ♦
40 euro

Morbidi gnocchetti di patate ripieni di crema di piselli primaverili, emincie di anatra e arancia
42 euro

Ravioli di quaglia, salsa al coriandolo fresco, nocciole del Piemonte e leggero sentore di lime
44 euro

Spaghetti alla Chitarra, erbe, fumo e caviale Siberian - dal 2015
46 euro

secondi piatti

Triglia di scoglio all'acqua di mare, spinacino novello e pinoli leggermente tostate
48 euro

Costolette di agnello alle spezie orientali ed aglio nero, asparagi verdi di Altedo, crema affumicata di patate della Garfagnana e demi-glas
50 euro

Branzino leggermente dorato, lenticchie beluga allo zenzero, salsa agrodolce e carotine al curry
50 euro

Composizione di carciofi profumati al coriandolo in tre diverse consistenze: croccante, cremoso e morbido, con delicata tartar di mela verde ♦
39 euro

Il nostro speciale maialino, patate alle erbe aromatiche e senape piccante di Dijon - dal 2012
45 euro

Executive Chef Luca Veritti

Per tutte le informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre ricette si prega di richiedere il "libretto allergeni" al nostro staff.

dolci

Cre moso al latte d'Alpeggio,
crumble al miele millefiori e menta cioccolato fresca
28 euro

Fragrante frolla alla vaniglia del Madagascar, profumata crema
al limone di Sorrento, meringa e sorbetto al lampone
28 euro

Sfera di cioccolato bianco Vahlrona,
spuma di melissa all'acquavite e biscotto al cioccolato fondente
28 euro

Millefoglie dei nostri baicoli veneziani,
crema chantilly e sorbetto alla ciligia di Marostica
28 euro

Percorso tra pregiate varietà di formaggi italiani
30 euro

la selezione dei nostri tè

Nepal Himalaya Shangri-la
Un tè bianco d'eccezione,
dal profilo aromatico, ricco e dolce.
25 euro

Osmanthe d'Or
Tè verde cinese, leggero, dalle note di albicocca
e sentori di fiori di rosmarino.
20 euro

Yunnan Céleste
Tè nero cinese dal gusto persistente.
Il suo aroma evoca note di sottobosco,
spezie, tabacco e miele.
15 euro

Jasmin Chung Hao
Tè cinese aromatizzato, molto fiorito, ma delicato.
Uno dei grandi Cru dei tè al gelsomino.
12 euro

Yunnan Vert
Tè verde cinese dal gusto
leggermente corposo e persistente.
12 euro

Rwanda Kinihira Vert
Tè verde dall'aroma fruttato, vicino all'universo
dei tè cinesi, ma vivace come i tè africani.
10 euro

la selezione dei nostri caffè

Guatemala
Miscela di caffè 100% arabica,
caratterizzata da un perfetto equilibrio
tra gusto e aroma.
Proveniente dall'isola di Antigua.
12 euro

Etiopia
Miscela di caffè 100% arabica,
aromatica e profumata.
Proveniente dalla regione di Sidamo.
10 euro

Costarica
Miscela di caffè 100% arabica
dall'aroma raffinato.
Proveniente dalla regione di Tarazzú.
10 euro

Casanova
Miscela di caffè 100% arabica,
gustosa e rotonda, senza picchi di acidità.
9 euro

Decaffeinato
Miscela di caffè 100% arabica
che viene decaffeinata attraverso
un processo ad acqua che diluisce la caffeina
fino a completa eliminazione.
7 euro

Caffè Met
Miscela di caffè 70% arabica
e 30% robusta, equilibrata ed aromatica
nel retrogusto.
6 euro

Dammann Frères
Casa di tè francese dal 1825

Torrefazione Artigianale Girani
fondata a Venezia nel 1928

Executive Chef Luca Veritti

Per tutte le informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre ricette si prega di richiedere il "libretto allergeni" al nostro staff