"La felicità non è una destinazione, è un viaggio. Devi continuare a viaggiare, non importa dove sei." – Buddha

Al momento dell'ordine, pregasi segnalare eventuali intolleranze o allergie al personale di sala

Menu Tradizione

Per iniziare

Ostriche di Chioggia "Maè" 4,00

Baccalà mantecato della Dogale Confraternita 21,00

Sarde in saor 18,00
Frutta a guscio e derivati, Glutine

Tartare di carne "Limousine" french toast, gelato di asparagi bianchi 24,00
Glutine, Latte e derivati, Uova, senape

La nostra pasta fresca fatta in casa
Glutine, Uova

Bigoli in "salsa"cipolla ramata di Chioggia, sarda sotto sale 20,00
Uova, Pesce, Glutine

Ravioli di Baccalà, infuso di latte di cocco al lemongrass, katsuobushi 22,00
Latte e derivati, Glutine, Uova

Gazpzcho di Pomodoro 22,00

I secondi

Pescato all'amo di laguna 25,00

"Pesse fritto" misto di pesce di Paranza dell'Adriatico 22,00
Glutine, Pesce e derivati, Soia

Agnello speziato, gelato al ztatziki verdure agrodolce 30,00
Latte e derivati

Menu Innovazione

Per iniziare

All-in "Quattro tapas di pesce" 30,00
Glutine, Latte e derivati, Uova, Semi di sesamo

Non è un saor - verdura in tempura, sarda marinata, cipolla in agrodolce 20,00
Glutine, Pesce e derivati, Frutta a guscio e derivati

Gamberi rosa crudi, leche de tigre al passion fruit, pickled jalapeno 22,00
Crotacei, Sedano

Tartare di Pesce di Laguna, tostadas , thai salad, maio al Chipotle 20,00
Uova, Pesce e derivati

Cocco creme brulè, granchio, marmellata di peperoncino e glassa di Tom Kha 22,00
Crostacei,

La nostra pasta fresca fatta in casa
Glutine, Uova

Raviolini in "salsa", cipolla e sarda sotto sale - la nostra rivisitazione 21,00
Frutta a guscio e derivati

Risotto di laguna - minimo 2 pax 35,00 p.p.
crostacei, molluschi

Wonton di capasanta salsiccia, brodo al lemongrass 23,00
Crostacei, Frutta a guscio

Gyoza di fegato alla veneziana, salsa verde in stile Thay, arachidi 23,00
Sesamo,arachidi

I secondi

Polpo, chorizo iberico e peperone 25,00

Fish cake di gambero stile thai, caramello di tamarindo e peperoncino 28,00
Crostacei, Soia, Arachidi

Pollo Satay cetriolo agro, arachidi 25,00
Arachidi

Spring Rolls Involtino di Germano Reale 25,00

Coperto 3,00

"Happiness is not a destination, it's a journey. you have to keep traveling no matter where you are" - Buddha

When ordering, please report any intolerances or allergies to the wait staff

Menu Tradition

Starters

Oyster Krystale from Chioggia	4,00
Dogale confraternity codfish mantecato, seaweed crackers	21,00
Sarde in saor *Nuts and derivatives, Gluten*	18,00
Meat tartare, french toast *Gluten, Milk and dairy products, Eggs, mustard*	24,00

Our fresh homemade pasta
Gluten, eggs

Bigoli al torchio in sauce coppery onion, salted sardines	20,00
Cod ravioli infused with coconut milk, lemongrass and katsuobushi *Milk*	22,00
Gazpacho with tomato Gluten	20,00
Bigoli with tomato souce	20,00

Fish and Meat

Filet fish of our lagoon with vegetables	25,00
"Pesse fritto" mixed paranza fish from the Adriatic Sea *Gluten, Fish and Fish derivatives, Soy*	22,00
Spicy lamb , tzatziki ice cream, sweet and sour vegetables	30,00

Menu Innovation

Starters

All-in "Four Fish Tapas" *Gluten, Milk and dairy products, Eggs, Sesame seeds*	30,00
Not a saor - vegetables in tempura, marinated sardines, sweet and sour onion *Gluten, Fish and derivatives, Nuts and derivatives*	20,00
Raw Prawn, leche de tigre al passion fruit celery	22,00
Fish Tartare, tostadas, onion salad, chipotle maio	20,00
Coconut creme brule, crab, chilli jam and Tom Kah glaze	22,00

Our fresh homemade pasta
Gluten,eggs

Raviolini in "sauce," onion and salted sardines - our take on it *Nuts and derivatives*	21,00
Risotto of fish - minimum 2 pax *Milk and dairy products*	35,00 p.p.
Scallop and sausage wonton with lemongrass broth *Crustaceans, peanuts*	23,00
***V*enetian - style liver gyoza , thay style green souce** Sesam , peanuts	23,00

Fish and Meat

Octopus, chorizo, pepper	25,00
Thai-style shrimp fish cake, tamarind caramel and chilli *Crustaceans, soy, peanuts*	28,00
Chicken, satay sauce, cucumber *Peanuts*	25,00
Spring Rolls of Duck	25,00

Cover 3,00

"Le bonheur n'est pas une destination, c'est un voyage. tu dois continuer à voyager, peu importe où tu es" - Buddha

Lors de la commande, veuillez signaler au personnel de service toute intolérances ou allergies au personnel de service

Menu de la Tradition

Entrées

Huîtres 4,00

Creme de morue de dogale confraternita, cracker aux algues 20,00

Sarde in saor 18,00
Fruits à coque et sous-produits, Gluten

Tartare de viande, pain perdu 24,00
Gluten, Lait et produits laitiers, Oeufs

Nos pâtes fraîches faites maison
Gluten, Oeufs

Bigoli al torchio en « sauce » oignon cuivré et sardines salées 20,00

Raviolis de morue, infusés au lait de coco et à la citronnelle 22,00
Lait

Gaspacho de Tomates 20,00
Gluten

Bigoli a la souce de Tomate 20,00

Du poisson ou de la viande

Poisson de lagune at legumes de saison 25,00

Pesse fritto , poisson paranza mixte de la mer Adriatique 22,00
Gluten, poisson et dérivés du poisson, soja

Agneau épicé, glace ztatziki de légumes aigre-doux 30,00

Menu de l'Innovation

Entrées

Tapas aux quatre poissons 30,00
Gluten, Lait et produits laitiers, Oeufs, Graines de sésame

Ce n'est pas un soar - ltempura de legumes, sardines marines, beurre de pignons de pin et oignon aigre-doux 20,00
Gluten, Poisson et dérivés, Noix et dérivés

Crevette crues, leche de tigre de passion fruit 22,00

Tartare de poisson de la lagune, salade d'oignons et mayo au chipotle 20,00

Crème brûlée au lait de coco, crabe, confiture de piment et glaçage Tom Kah 22,00

Nos pâtes fraîches faites maison
Gluten, Oeufs

Raviolini en « sauce », oignon et sardines marinées - notre point de vue 21,00
Noix et dérivés

Risotto au poisson - minimum 2 personnes 35,00 p.p.
Lait et produits laitiers

Wonton aux coquilles à la saucisse, bouillon de citronnelle 23,00
Mollusque cacahuètes

Gyoza au foei venitien, sauce verte à la Thailandaise 23,00
Sèsame , cacahuète

Du poisson ou de la viande

Poulpe, chorizo, poivrons 25,00

Gateau de poisson aux crevettes a la thailandaise, caramel au tamarin et piment 28,00

Poulet, sauce satay, concombre 25,00
Cacahuètes

Rouleaux de printemps au canard 25,00
Gluten

Couvert 3,00