

PIATTI DELLA TRADIZIONE VENEZIANA  
Traditional Venetian dishes  
Plats de la tradition Vénitienne

---

ANTIPASTO - Hors-d'oeuvre

---

SCAMPI E FILETTI DI SOGLIOLA IN SAOR CON BACCALA' MANTECATO  
Whipped air-dried cod, marinated scampi and fillets of sole with onions  
Langoustines et filets de sole avec des oignons cuits au vinaigre et brandade de morue  
€ 36,00

PRIMI PIATTI – First courses - Entrées

---

PASTA E FAGIOLI ALL'OLIO DEL GARDA  
Pasta and beans soup cream with olive oil from Garda Lake  
Potage aux pâtes et haricots avec huile du Lac de Garde  
€ 28,00

BIGOLI IN SALSA  
Home made bigoli pasta with anchovies sauce  
Pâte maison avec sauce aux anchois  
€ 30,00

SECONDI PIATTI – Main courses – Plats forts

---

GRIGLIATA DI PESCE CON VERDURE AI FERRI (MIN. 2 PERSONE)  
Mixed grilled fish and vegetables (Min. 2 servings)  
Poisson assorti et légumes grillés  
€ 62,00 per persona - per person - par personne

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA  
Calf's liver Venetian style with polenta  
Foie de veau à la vénitienne avec polenta  
€ 41,00

DESSERT – Dessert

---

TIRAMISU'  
Tiramisù  
Tiramisù  
€ 20,00

LE NOSTRE PROPOSTE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.  
IN CASO DI ESIGENZE DIETETICHE O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.  
Nos propositions pourraient contenir des allergènes.  
Nous Vous prions de Vous adresser au Maître en cas de régime ou allergie alimentaire.

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

ANTIPASTI  
Hors-d'oeuvres  
Hors-d'œuvre

---

TIAN DI VERDURE GRIGLIATE CON RICOTTINA AL LIMONE E BRUSCHETTINE AI POMODORI MARINATI  
Grilled vegetables with lemon ricotta cheese and bruschetta bread with marinated  
tomatoes  
Millefeuille de légumes avec fromage ricotta au citron et croutons aux tomates marinées  
€ 31,00

MOZZARELLA DI BUFALA CON VERDURE AL BASILICO ED AROMI MEDITERRANEI  
Buffalo's mozzarella cheese with vegetables flavored with basil and Mediterranean aromas  
Mozzarella de bufflonne avec légumes au basilic et aromates Méditerranés  
€ 33,00

DECLINAZIONI DELL'OCA: SALAME E PANE AI SEMI DI FINOCCHIO, PETTO E MISTICANZA AROMATICA,  
PAN BRIOCHE CON TORCIONE E GELATINA AL VERDUZZO  
Three ways to interpret goose: salami and fennel seeds home made bread,  
breast and aromatic "misticanza" salad, brioche bread with foie gras and Verduzzo wine jelly  
Trois interprétations de l'oie: saucisson et pain de maison au gin graines au fenouil,  
poitrine d'oie et salade fraîche, pain brioche avec foie gras et gelée de Verduzzo  
€ 36,00

CAPESANTE ALLARDATE SU BIETINE PICCANTI CON INSALATA DI GRANCHIO E MELOGRANO  
Larded scallops on hot Swiss cards and crab salad with pomegranate  
Coquilles Saint Jacques au lard gras sur bettes piquants avec salade de crabes et  
grenade  
€ 35,00

IL CAVIALE MALOSSOL CON LE SUE GUARNIZIONI  
Malossol caviar garni  
Caviar Malossol garni  
€ 179,00

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

LE NOSTRE PROPOSTE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.  
IN CASO DI ESIGENZE DIETETICHE O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.  
Nos propositions pourraient contenir des allergènes.  
Nous Vous prions de Vous adresser au Maître en cas de régime ou allergie alimentaire.

MINESTRE e RISOTTI  
Soups and Rice dishes  
Potages et Riz

---

CREMA DI CASTAGNE, PORRI E PATATE CON CROSTONE AL PARMIGIANO REGGIANO  
Chestnut, leek and potato cream soup with Parmesan cheese crouton  
Crème de châtaignes, poireaux et pomme de terre avec croûtons au Parmesan  
€ 28,00

ZUPPA DI VERDURA PROFUMATA AL BASILICO  
Fresh vegetable soup with basil  
Soupe de légumes parfumée au basilic  
€ 27,00

CONSOMME' AL PORTO BIANCO  
Consommè with white Porto  
Consommé au Porto blanc  
€ 27,00

RISOTTO DI PORCINI E PATATE AL ROSMARINO, MANTECATO CON OLIO DI MAROSTICA  
Wild mushrooms and rosemary potato risotto with olive oil from Marostica  
Risotto aux cèpes et pomme de terre au romarin et huile d'olive de Marostica  
€ 31,00

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON RAGU' DI SEPIE AL PEPERONCINO  
Black risotto Venetian style with cuttlefish ragout and chilli pepper  
Risotto noir avec ragout de seiches au piment  
€ 32,00

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

LE NOSTRE PROPOSTE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.  
IN CASO DI ESIGENZE DIETETICHE O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maitre in case of any dietary requirement or food allergy.  
Nos propositions pourraient contenir des allergènes.  
Nous Vous prions de Vous adresser au Maitre en cas de régime ou allergie alimentaire.

PASTE  
Pasta dishes  
Pâtes

---

CANNELLONI DI PASTA AL FARRO CON RICOTTA, ZUCCA E VELLUTATA DI PATATE  
Cannelloni of farro (typical Italian grain) pasta with ricotta, pumpkin and potato cream  
Cannelloni d'engrain au fromage ricotta, potiron et crème de pomme de terre  
€ 31,00

SPAGHETTONI CON SALSA DI POMODORINI E FIOCCHI DI MOZZARELLA DI BUFALA  
Large spaghetti with fresh tomato sauce and buffalo's milk mozzarella flakes  
Grand spaghetti avec sauce de tomates et flocons de mozzarella de bufflonne  
€ 30,00

STROZZAPRETI AL GERME DI GRANO CON RAGÙ DI SCORFANO E BRICIOLE DI PANE ALL'AGLIO  
Strozzapreti of durum-wheat pasta with scorpion fish ragout and garlic breadcrumbs  
Strozzapreti pasta de blé dur au ragout de rascasse et miette de pain à l'ail  
€ 33,00

LINGUINE MANTECATE ALLE VONGOLE VERACI CON PREZZEMOLO, PEPE E LIMONE  
Linguine pasta with clams, parsley, pepper and lemon  
Linguines aux clovisses avec persil, poivre et citron  
€ 32,00

Abbinamento vino suggerito: Gewuerztraminer – Alois Lageder  
Suggested wine: Gewuerztraminer - Alois Lageder  
Suggestion de vin: Gewuerztraminer - Alois Lageder

MACCHERONCINI ARTIGIANALI CON GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO DI FOSSA E TARTUFO  
Hand-made maccheroni with crunchy pork cheek, ewe's cheese and truffle  
Pâte fraîche avec joue de porc croquante, tomme de brebis et truffe  
€ 34,00

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

LE NOSTRE PROPOSTE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.  
IN CASO DI ESIGENZE DIETETICHE O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.  
Nos propositions pourraient contenir des allergènes.  
Nous Vous prions de Vous adresser au Maître en cas de régime ou allergie alimentaire.

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

PESCI  
Fish and shellfish  
Poissons

---

SCALOPPA DI ROMBO GRATINATO AI PISTACCHI SU GUAZZETTO DI GAMBERI, MOLLUSCHI E PATATE  
Turbot slice with pistachios au gratin on stewed prawns, mollusks and potatoes  
Briquette de turbot avec pistaches au gratin sur écrevisses, mollusques et pomme de terre  
à la nage  
€ 50,00

Abbinamento vino suggerito: Pinot Grigio IGT delle Venezie – Vini della Duchea  
Suggested wine: Pinot Grigio IGT delle Venezie – Vini della Duchea  
Suggestion de vin: Pinot Grigio IGT delle Venezie – Vini della Duchea

FILETTI DI SAN PIETRO ALLA MUGNAIA CON FINOCCHI FONDENTI ALLO ZAFFERANO E PINOLI,  
TORTINO DI PATATE ALL'ERBA CIPOLLINA  
John Dory filets meunière and fennel fondant with saffron and pine seeds,  
potato pie with chive  
Filet de Saint-Pierre à la meunière et fenouils fondant avec safran et pignons,  
tourte de pomme de terre à la ciboulette  
€ 52,00

FRITTURA DI CALAMARI E SCAMPI CON SALSIA TARTARA E VULCANO, VERDURE FRITTE  
Deep fried squids and scampi with tartar and hot sauce, deep fried vegetables  
Friture de calamars et langoustines, sauce tartare et Vulcan, légumes frits  
€ 50,00

Abbinamento vino suggerito: Bellavista Cuvée Brut  
Suggested wine: Bellavista Cuvée Brut  
Suggestion de vin: Bellavista Cuvée Brut

LE NOSTRE PROPOSTE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.  
IN CASO DI ESIGENZE DIETETICHE O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.  
Nos propositions pourraient contenir des allergènes.  
Nous Vous prions de Vous adresser au Maître en cas de régime ou allergie alimentaire

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

CARNI  
Meat  
Viandes

---

TOURNEDOS BARDATO DI MAIALETTO CON PUREA DI PATATE, MELE ALLA CANNELLA E SALSA ALLE NOCI  
Pork tournedos with bacon, mashed potatoes, apples with cinnamon and nuts sauce  
Tournedos de porc avec lard, purée de pomme de terre, pomme à la cannelle et sauce de  
noix

€ 42,00

Abbinamento vino suggerito: Rosso Asolo – Dal Bello

Suggested wine: Rosso Asolo – Dal Bello

Suggestion de vin: Rosso Asolo – Dal Bello

CARRÉ D'AGNELLO ARROSTITO CON PANE AL BASILICO, SANDWICH CON POMODORINI MARINATI ED OLIVE  
Roasted ribs of lamb with basil bread, sandwich with marinated tomato and olives  
Carré d'agneau rôti au four avec citronnelle et paprika, légumes sautée et sauce au vin  
rouge

€ 46,00

FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PORTO RUBY, ROESTI DI PATATE CON FUNGHI E VERDURE SALTATE  
Pan fried beef fillet with ruby port sauce, potato roesti with mushrooms and seared  
vegetables

Filet de bœuf à la sauce de port, roesti avec champignon et légumes sauté

€ 48,00

Abbinamento vino suggerito: Barbaresco Serragrilli – Marchesi di Barolo

Suggested wine: Barbaresco Serragrilli – Marchesi di Barolo

Suggestion de vin: Barbaresco Serragrilli – Marchesi di Barolo

CHATEAUBRIAND CON SALSA BEARNESE (MIN. 2 PERSONE)  
Chateaubriand with Béarnaise sauce (Min. 2 servings)  
Chateaubriand avec sauce Béarnaise (min. 2 personnes)  
€ 58,00 per persona- per person - par personne

LE NOSTRE PROPOSTE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.

IN CASO DI ESIGENZE DIETETICHE O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE.

The proposed dishes may contain allergens.

Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.

Nos propositions pourraient contenir des allergènes.

Nous Vous prions de Vous adresser au Maître en cas de régime ou allergie alimentaire.

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI

Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included

couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

INSALATE E CONTORNI  
Salads and vegetables  
Salades et légumes

---

SCelta DI VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE O ALLA GRIGLIA  
Steamed or grilled vegetables  
Légumes à la vapeur ou grillés  
€ 21,00

VARIETÀ' D'INSALATE MISTE  
Fresh salad selection  
Sélection de salades  
€ 20,00

FORMAGGI  
Cheese  
Fromages

---

SCelta DI FORMAGGI TRADIZIONALI ITALIANI  
Selection of Italian traditional cheese  
Sélection de fromages italiens  
€ 22,00

SELEZIONE DI FORMAGGI AFFINATI DEI NOSTRI TERRITORI  
Selection of fine cheese of our mainland  
Sélection de fromages italiens affinés  
€ 29,00

DOLCI  
Desserts

---

ASSORTIMENTO DI DOLCI  
Selection of desserts  
Desserts  
€ 20,00

SORBETTI DI FRUTTA FRESCA  
Fresh fruit sorbets  
Sorbets de fruits  
€ 20,00

GELATI DELLA CASA  
Home made ice-cream  
Glaces de la maison  
€ 20,00

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

LE NOSTRE PROPOSTE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.  
IN CASO DI ESIGENZE DIETETICHE O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maitre in case of any dietary requirement or food allergy.  
Nos propositions pourraient contenir des allergènes.  
Nous Vous prions de Vous adresser au Maître en cas de régime ou allergie alimentaire.

E.....LE PROPOSTE DELLO CHEF SU PRENOTAZIONE  
and.....Chef's proposals to be booked in advance  
Et .... Les propositions du Chef sur réservation

## La Cucina Dei Dogi The Doges' Cuisine La cuisine des Doges

PER IL VOSTRO PROSSIMO APPUNTAMENTO AL CLUB DEL DOGE,  
DELIZIOSE PIETANZE CHE TRAGGONO ORIGINE DALLA GRANDE CUCINA DELLA SERENISSIMA...

For your next visit at our Club del Doge,  
delicious dishes inherited from the Grande Cuisine of the Serenissima

Pour votre prochaine visite au Club del Doge,  
délicieux plats d'origine de la grande Cuisine de la Serenissima

(MIN. 2 PERSONE) - (Min. 2 Servings) - (MIN. 2 PERSONNES)

TAGLIOLINI BIANCHI ALLA BURANELLA  
White noodles Burano style (au gratin with fish cream and spider crab)  
Tagliolini Buranella (gratiné à la crème de poissons et araignée de mer)  
€ 36,00 per persona – Per serving – Par personne

CAPPONE RIPIENO CON SALSA AL TARTUFO  
Stuffed capon with truffle sauce  
Chapon farci avec sauce au truffe  
€ 49,00 per persona – Per serving – Par personne

BRANZINO IN CROSTA DI SALE  
Sea bass baked in salt  
Loup de mer cuit au sel  
€ 59,00 per persona – Per serving – Par personne

ARAGOSTA ALLA TERMIDORO CON RISO PILAF  
Rock lobster Thermidor style with pilaff rice  
Langouste Thermidor (gratinée dans sa carapace) avec ris pilaf  
€ 22,00 per 100 gr. – 100 gr. € 22,00

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus

LE NOSTRE PROPOSTE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.  
IN CASO DI ESIGENZE DIETETICHE O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE.  
The proposed dishes may contain allergens.  
Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.  
Nos propositions pourraient contenir des allergènes.  
Nous Vous prions de Vous adresser au Maître en cas de régime ou allergie alimentaire.

COPERTO € 8,00 PER PERSONA, SERVIZIO ED I.V.A. INCLUSI  
Cover charge Euro 8,00 per person, V.A.T. and service included  
couvert euro 8,00 par personne, t.v.a. et service inclus