

Antipasti

Medaglioni di fegato d'oca al torcione con misticanza primaverile, composta ai frutti rossi, gelatina al torcolato e pan brioche (1-3-5-7-8-10)	€ 25.00
Manzo affumicato con majonnoise al kren, spuma di pane e uovo di quaglia (1-3-5-7-8-10)	€ 22.00
Cappesante scottate con centrifuga di sedano verde, riduzione di aceto balsamico di Modena, bouquet marino e chorizo (4-8-1-9-14)	€ 26.00
Fantasia della laguna veneziana (1-2-3-4)	€ 29.00
Tiepido di asparagi bianchi con uova barzotte e insalata di campo (3-7)	€ 21.00
Mela verde, caprino, pistacchi e semi (8)	€ 21.00



Starters

Medallions of goose liver patè with spring green mix leaves, red berries jam, torcolato wine jelly and pan brioche (1-3-5-7-8-10)	€ 25.00
Smoked beef with horse raddish mayonnaise, bread froth and quail egg (1-3-5-7-8-10)	€ 22.00
Braised scallops with spin dried celery, balsamic vinegar of Modena reduction, sea leaves bouquet and chorizo (4-8-1-9-14)	€ 26.00
Venetian lagoon fantasy (1-2-3-4)	€ 29.00
White asparagus with coddled eggs and fresh salad (3-7)	€ 21.00
Green Apple, goat cheese, pistachios and seeds (8)	€ 21.00



Primi

I Catenacci dal Mare	(1-3-4-7-8-9-14)	€ 30.00
I Catenacci dalla Terra	(1-3-7-8-9)	
I Catenacci dall'Orto	(1-3-7-8-9)	
Zuppa di fave e piselli con germogli primaverili e croccante vegetariano (5,8)		€ 20.00
Cappellacci alla granceola, bollicine di fior d'arancio e bocciolo di zucca croccante (1-2-3-4-7-8-9-14)		€ 27.00
Gnocchetti amalgamati con sfilaccetti di chianina, scaglie di tartufo e formaggio di fossa (1-3-7-9)		€ 24.00
Chitarrucci trafiletti al bronzo saltati all'astaco ed insaporiti nella sua salsa alla buzera (1-2-3-9)		€ 32.00
Risotto selezione acquerello, cavoli in fiore e zafferano con carpaccio di gamberi rossi (2-4-8-9)		€ 28.00



First Courses

I Catenacci from the Sea	(1-3-4-7-8-9-14)	€ 30.00
I Catenacci from the Land	(1-3-7-8-9)	
I Catenacci from the Garden	(1-3-7-8-9)	
Broad bean and peas soup with spring sprouts and vegetable crisps (5,8)		€ 20.00
Cappellacci with spider crab, fior d'arancio wine pearls and crunchy pumpkin blossom (1-2-3-4-7-8-9-14)		€ 27.00
Potato gnocchi with Chianina beef strips, black truffle shavings and fossa cheese (1-3-7-9)		€ 24.00
Bronze extruded chitarrucci pasta sautéed with lobster and crustacean sauce (1-2-3-9)		€ 32.00
Carnaroli rice Acquerello selection, cauliflowers, red prawns from Sicily and saffron (2-4-8-9)		€ 28.00



Dal mare

Bianco di branzino con capperi di Pantelleria, scarola liquida, finocchi e legumi in primizia (2-4-8-9)	€ 36.00
Medaglione di tonno pinna gialla con insalata d'arancia, cipollotti e scaglie di tartufo (4-7-8)	€ 32.00
Trancetto di baccalà' glassato al nero su crema di ceci, tagliolini di seppie e filamenti di peperone dolce (4-14)	€ 30.00
Sogliola e limone (1-4-7)	€ 34.00



From the Sea

White sea bass with Pantelleria capers, liquid escarole, fennel and legumes (2-4-8-9)	€ 36.00
Yellow-fin tuna medallion with orange salad, spring onions and black truffle shavings (4-7-8)	€ 32.00
Codfish slice glazed with black ink on chickpea cream, cuttlefish noodles and red pepper strings (4-14)	€ 30.00
Sole and lemon (1-4-7)	€ 34.00

Dalla Terra

Filetto di manzo rosolato con culatello crispy e salsa all'amarone, carotine baby al burro, rosti di patate e scalogno confit (9-7-10)	€ 36.00
Carré d'agnello glassato all'aceto balsamico e trito di mentuccia selvatica con taccole saltate e patata william (1-3-7-9)	€ 35.00
Lombetto di vitello con variazione di carciofi, purea di patate alle erbe fini e mayonnaise all'aglio nero (3-7-8-9)	€ 33.00
Coscia d'oca confit laccata al miele, prugne e salsa al recioto e zenzero, vegetali freschi e passiti (7-9-10-12)	€ 30.00



From the Land

Browned beef tenderloin with crunchy culatello ham, amarone wine gravy, buttered baby carrots and sautéed potatoes (9-7-10)	€ 36.00
Rack of lamb glazed with balsamic vinegar and chopped wild mint, snow peas sautéed and william potato (1-3-7-9)	€ 35.00
Veal loin with artichokes variation, potato puree with herbs and black garlic mayonnaise (3-7-8-9)	€ 33.00
Confit goose thigh glazed with honey, plum, Recioto wine sauce with ginger, sundried fruits and fresh vegetables (7-9-10-12)	€ 30.00

Il Dessert che non ti aspetti

I miei Catenacci sweet (1-3-7)	€ 18.00
Sigaro dolce al cioccolato con crema al rhum (1-3-7)	€ 17.00
Birra e Tartufo (1-3-7)	€ 17.00
La pesca (1-3-5-7)	€ 17.00



Unexpected Desserts

I miei Catenacci sweet (1-3-7)	€ 18.00
Sweet smoking delight (1-3-7)	€ 17.00
Beer and Truffle (1-3-7)	€ 17.00
The peach (1-3-5-7)	€ 17.00