

caldo crudo di pesce, fra sassi e pietre

hot raw fish, between rocks and stones

tra due fiumi: porchetta di storione dalla Lia e germogli di bambù dalla Piave

between two rivers: sturgeon from Lia and bamboo shoots from the Piave

scampi croccanti ai 5 semi, finocchio e arancia novella

crispy shrimp to 5 seeds, fennel and new orange

cappesante arrostate con mandorle, zucca "spaghetti" alla maggiorana e sciroppo d'acero

roasted scallops with almonds, pumpkin "spaghetti" with marjoram and maple syrup

millefoglie di patata di Moriago, porcini e fonduta al tartufo nero

millefeuille of Moriago potato, wild mushrooms and black truffle fondue

Soufflè di polenta, sorpresa-sopressa al balsamico di zucca e la sua crema

Polenta soufflé, surprise-sopressa in balsamic vinegar of Pumpkin and its cream

gli antipasti

spaghetti pastificio dei campi, scampo reale all'erba luisa, datterino e crema di burrata

spaghetti "partificio dei campi", king prawns in chives sauce, date mussel and burrata cream

cappellacci di casa al branzino, patate maggiorana, emulsione di rape rosse di Via alla Lia

home made ravioli stuffed with sea-bass, marjoram potatoes, emulsion of beetroot from Via alla Lia

zuppa della laguna veneta 1982

soup of Venetian lagoon 1982

tre ravioli, tre patate, tre sapori

three ravioli, three potatoes, three flavors

il risotto, nella proposta di oggi fra percorso di terra, di mare o vegetale

proposal of the risotto of the day, choice between land, sea or vegetable

i primi piatti

*“la grigliata alla legna di faggio” con branzino di mare, seppia, scampo, mazzancolla e verdure
sea bass, squid, prawn, king prawn and vegetables grilled to the beech wood*

*gamberi alla Gambrinus da gustare come da tradizione del Decalogo
shrimps Gambrinus style to be enjoyed as the traditional Decalogue*

*anguilla “magra” alla legna di faggio, prosecco e citronella, cips croccanti allo zafferano
eel grilled to the beech wood, prosecco wine and lemongrass, saffron crispy chips*

*il nostro classico: il fritto di scampi, calamaretti, gamberoni e verdure, dorati all’olio d’oliva
Our classic: fried shrimp, squid, prawns and vegetables in golden olive oil*

*anara muta à l’ua rabosa, cubo di mais croccante e zucca piacentina
mute duck in “raboso” grape sauce, crunchy corn cube and pumpkin from Piacenza*

*il manzo bio nazionale in crosta di pistacchi e mousseline di patate viola locali
national organic beef in crusted pistachios and mousseline of local purple potatoes*

*“magnum” croccante di quinoa leggermente affumicata, crema di fagiolo Verdòn di Roncade
crispy “magnum” of lightly smoked quinoa, cream of Verdon bean from Roncade*

i secondi piatti

insolito semifreddo alla grappa con contrasti al frutto della passione

unusual parfait with grappa and passion fruit contrasts

tortino al cioccolato Valronha 64% al cuore morbido del fico di vigna, crema di zucca e amaretto

pie of 64% Valrhona chocolate with soft heart of vineyard fig, pumpkin cream and macaroon

“non è una cheese cake”: stracchino di bufala locale, acini di uva rabosa, salsa alla fava tonca

"Is not a cheesecake": local buffalo stracchino, grapes “rabosa”, sauce of fava tonca

tiramisù al momento all’Elisir Gambrinus, grue di cacao

tiramisu made at the moment with Elisir Gambrinus and cocoa grue

“Saint polo’s” - il nostro classico fine pasto

"Saint polo's" - our classic end of the meal

viaggio nel Mondo Dolce” Creazione stile libero con tutti i dessert della carta

da mangiare e condividere fra tutti i commensali del tavolo (min. 3 pers., 15 min d’attesa)

travel in the World of dessert "Creating freestyle with all desserts of the menu”

to share among all the diners at the table (min. 3 pers., 15 min waiting)

il piacere dolce