

Canova

Restaurant

Antipasti – Starters

Melanzana Sous Vide Grigliata in Crosta di Quinoa,
Stracciatella Pugliese, Basilico, Capperi in Fiore e Pomodorini
Grilled Sous Vide Eggplant with Quinoa Crust, Stracciatella from Apulia, Basil, Capers and Tomatoes

34,00 €

Scampi in “Saor”
Scampi in “Saor”

39,00 €

Sashimi di Tonno, Sesamo Bianco, Fragole in Consistenza, Aaglio Nero, Foglia d’Ostrica
Tuna Sashimi, White Sesame, Strawberries, Black Garlic, Oysterleaf

40,00 €

Triglia di Scoglio con Olive Nere, Tarallo al Basilico ed Acqua di Pomodoro al Gin
Surmullet with Black Olives, Basil Tarallo and Tomato Water Flavoured with Gin

39,00 €

Gamberi Rossi di Mazara Del Vallo con Melone, Colatura di Alici, Mandorle e Salicornia
Red Prawns from Mazara Del Vallo with Melon, Anchovy Sauce, Almonds and Glasswort

40,00 €

Rotolo di Coniglio Marinato al Tamarindo, Foie Gras, Tatsoy e Marmellata di Pomodoro Verde
Rabbit Roll Marineted with Tamarind, Foie Gras, Tatsoy and Green Tomatoes Jam

39,00 €

Allergeni - **Allergens**

Il Personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Our Staff is always available to provide information on the possible presence of allergens (UE 1169/2011)

Canova

Restaurant

Primi Piatti – First Courses

Ravioli Verdi al Basilico Farciti con Ricotta di Bufala Campana ai Tre Pomodori, Terra di Olive
Basil Green Ravioli Stuffed with Buffalo Ricotta, Three Kinds of Tomatoes, Olives "Ground"

29,00 €

Garganelli Mantecati al Pistacchio, Liquirizia e Crudo di Cicale di Mare Nostrane

Garganelli with Pistachio, Licorice and Raw Squilla Mantis

29,00 €

Risotto con Canestrelli Nostrani e Lime Fresco

(Min 2 Persone)

Risotto with Queen Scallops and Fresh Lime

(Min 2 People)

30,00 € P.P.

Spaghettoni Tradizionali di Gragnano, Acciughe del Cantabrico, Polvere di Lampone, Crumble di Pane Fritto

Gragnano Traditional Spaghettoni, Cantabrian Anchovies, Raspberry Powder, Fried Bread Crumble

29,00 €

Tagliolini al Plancton con Emulsione alle Ostriche e Battuto di Garusoli

Tagliolini with Plankton, Oyster Emulsion and Purple Dye Murex

30,00 €

Paccheri Campani, Ragù d'Anatra, Mela Granny Smith, semi di Lino, Zucca, Girasole

Paccheri with Duck Ragout, Granny Smith Apple, Flax, Pumpkin, and Sunflower Seeds

29,00 €

Menù Della Tradizione Veneziana Menù from the Venetian Tradition

Scampi in "Saor" / Risotto di Go /

Branzino con Crema di Patate, Nero di Seppia, Salicornia di Treporti / Tiramisù

Scampi in "Saor" / Risotto with Grass Goby /

Seabass, Potatoes Cream, Cuttlefish Ink, Glasswort from Treporti / Tiramisu

Vini non inclusi – Wine not Included

110,00 €

Allergeni - **Allergens**

Il Personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Our Staff is always available to provide information on the possible presence of allergens (UE 1169/2011)

Canova

Restaurant

Secondi Piatti – Second Courses

Filetto di Manzo, Pak Choi, Tartufo Nero, Salsa alla Birra Italiana
Beef Fillet, Pak Choi, Black Truffle, Italian Beer Sauce

44,00 €

Lombetto d'Agnello Avvolto nella Pancetta Steccata, Cardamomo, Kiwi
Lamb Loin Wrapped in Italian Bacon, Cardamom and Kiwi

45,00 €

Petto di Piccione con Panure al Caffè, Caviale Italiano e Bietina Saltata
Pigeon Breast, Breadcrubs with Coffee, Italian Caviar and sautéed Chard

46,00 €

Filetto di Rombo in Crosta di Squame Soffiate, Dashi e Melanzane
Turbot Fillet in Puffed Scales Crust, Dashi and Eggplants

42,00 €

Cubi di Branzino Pescato all'Amo, Crema di Patate e Agretti
Seabass Cubes, Potatoes Cream and Barilla Plant

43,00 €

Ricciola Nostrana al Pesca-Lemon (Vodka, Lemonsoda, Pepe Rosa ed Aneto)
Peach and Lemon Greater Amberjack (Vodka, Lemonsoda, Pink Pepper and Dill)

44,00 €

Bouquet di Verdure alla Griglia
Bouquet of Grilled Vegetables

18,00 €

Patate Sauté

Sautéed Potatoes

14,00 €

Insalata Mista

Mixed Salad

15,00 €

Avvisiamo i nostri gentili Ospiti che:

in assenza di reperimento del prodotto fresco, i prodotti possono essere surgelati e indicati con l'asterisco "**".

Per ragioni di mercato, alcuni prodotti acquistati freschi possono essere sottoposti a processo di confezionamento sottovuoto e congelamento in abbattitore.

Dear Guests:

in case fresh products are not available from the market, they can be frozen and specified with an asterisk "**".

For market reasons, some purchased fresh products can be subject to a vacuum packaging and freezing process in a blast chiller.

Canova

Restaurant

Dolci – Desserts

Tiramisù della Tradizione Veneta

Traditional Tiramisu

18,00 €

Morbido di Albicocca con Pasta Frolla Sbriciolata, Marmellata di Fichi all'Anice Stellato e Rabarbaro Candito

Apricot Mousse with Crumble, Figs Jam Flavoured with Star Anise and Candied Rubharb

18,00 €

Mousse al Cioccolato Fondente 72% con Consistenze di Lamponi

Dark Chocolate 72% Mousse, with Different Textures of Raspberries

19,00 €

Semifreddo al Limone con Meringa alla Liquirizia e Fragole in Consistenza

Lemon Semifreddo with Licorice Meringue and Different Texture of Strawberries

20,00 €

Mosaico di frutta affettata

Sliced Mixed Fruit

15,00 €

Selezione di Formaggi Italiani con Marmellata e Confettura

Selection of Italian Cheeses with Marmelade and Jam

28,00 €

Allergeni - Allergens

Il Personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE1169/2011)

Our Staff is always available to provide information on the possible presence of allergens (UE 1169/2011)