

NEW YEAR'S BOCCONATA

THE BOUNTIFUL TABLE 31.12.2025

7 bòconi - 98€ - 7 bites
Wine pairing - 48€

Carpaccio di leccia nostrana, finocchio dell'orto, mayo al mandarino e
aceto di fiori di aneto fatto in casa

*Amberjack carpaccio, raw fennel, mayo clementine
and dill homemade vinegar*

Focaccia di patate Mediterranea con mantecato di cernia e caviale

*Mediterranean potato-focaccia
with traditional grouper Venetian cream and caviar*

Topinambur in “tre facce” con capesante nostrane

“Three faces” of J. Artichokes-Topinambur chargrilled local scallops

Ravioli di zucca, burro selvatico e funghi di stagione,
fonduta di Trentin Grana e mazzancolle nostrane

*Ravioli stuffed with pumpkin, wild butter and seasonal mushrooms,
fondue of Trentin Grana cheese and pan-fried local tiger prawns*

Calamari cacciarioli, hummus, patate, salicornia e senape

Calamari cacciarioli, hummus, potatoes, samphire and mustard

Spiedo di agnello e cappuccio viola dell'orto

Lamb and purple cabbage skewers

Panettone alla Chartreuse grigliato e terrina di fegatini di pollo tiepida

Chargrilled Chartreuse panettone with warm chicken liver terrine

Dessert à la carte

Pietra ♥ Rossa

Enoteca Venezia Andrea Lorenzon 2.0