

THE ART OF BEING VENETIAN

CHICERIA

Soul & Taste



MENÙ DEGUSTAZIONE BARENA

Sandbar Tasting Menu

6 portate / 6 courses

Stuzzichino di benvenuto e selezione di pane fatto in casa
Amuse-bouche and selection of homemade bread

Tacos (2 pezzi) zucca butternut, radicchio tardivo
e ragout di lenticchie  VEGAN

Tacos (2 pieces) butternut pumpkin, tardy red chicory
and lentil ragout  VEGAN

Battuta di manzo Limousine, olive taggiasche, senape,
cipolla caramellata e mela verde
Limousine beef tartare with black olives from Taggia, mustard,
onion coated with melted sugar and green apple

Capesante alla liquirizia, crema di patate viola e porro
Scallops with liquorice, creamy purple potato and leek purée

Paccheri, cinghiale e grue cacao
Paccheri, wild boar and grue cocoa

Trancio di ricciola, crema di topinambur, carciofo croccante
Amber jack steak, topinambur cream, crispy artichoke

Pre dessert

Tiramisù Reale
Royal Tiramisù

Per persona / Per Person

82

Al menù degustazione è possibile abbinare:
You are invited to combine your menu with:

Degustazione vini “Barena” consultabile sulla nostra carta dei vini
Wine pairing “Barena” selection available on our wine list

Formaggi italiani con mostarde di frutta e miele di barena
Italian cheeses with fruit mustards and sandbar honey

20

Il Menù Degustazione viene servito per tutti i commensali del tavolo
The Tasting Experience is served for all guests at the table

Il prezzo del coperto e del servizio è pari al 10% del totale
Cover charge and service is 10% of the total