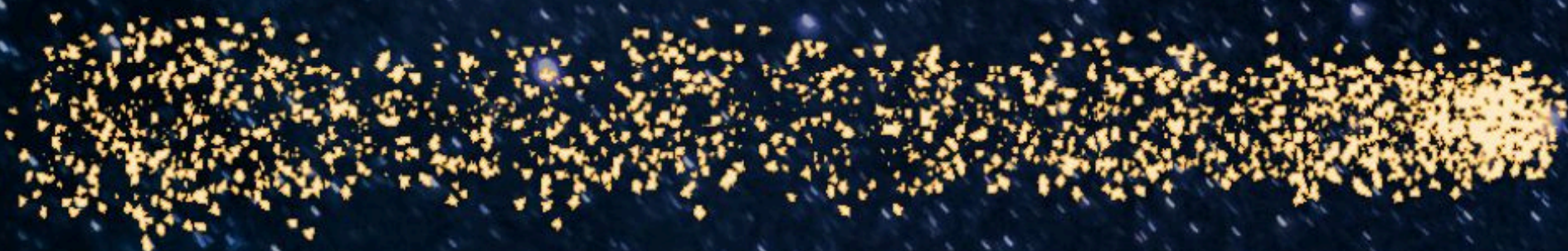


**RISTORANTE AL PIAVE**

*Menù*

**DI CAPODANNO 2026**

*A La Carte*



# *Antipasti* *Starters*

**TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA CON CAPPERI,  
POMODORI SECCHI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA  
YELLOWFIN TUNA TARTARE WITH CAPERS, SUN-DRIED TOMATOES,  
AND CAMELIZED TROPEA RED ONION**

**26**

**CAPEANTE SCOTTATE, CREMA DI CARCIOFI  
E POLVERE DI LIQUIRIZIA  
SEARED SCALLOPS WITH ARTICHOKE CREAM AND  
LICORICE POWDER**

**25**

**CARPACCIO DI RICCIOLA, SALSA DI FRAGOLINE DI BOSCO E MENTA  
AMBERJACK CARPACCIO WITH WILD STRAWBERRY SAUCE AND MINT**

**26**

**GAMBERONI IN TEMPURA E PANKO CON MAYO AL MARSALA  
TEMPURA AND PANKO PRAWNS WITH MARSALA MAYO**

**24**

**TARTARE DI FILETTO DI MANZO IN CIALDA DI PARMIGIANO  
CON SENAPE AI FICHI E TUORLO MARINATO  
BEEF FILLET TARTARE IN A PARMESAN CRISP  
WITH FIG MUSTARD AND CURED EGG YOLK**

**26**

**POLPETTE DI MELANZANE E  
YOGURT MONTATO ALLA MENTA FRESCA E LIME  
EGGPLANT BALLS WITH WHIPPED YOGURT, FRESH MINT AND LIME**

**20**

# *Primi Piatti*

## *Pasta Dishes*

**PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ASTICE**

**CON SALSA DI POMODORI SAN MARZANO ALLA BRACE**

**LONG PASTA WITH LOBSTER RAGÙ AND  
SMOKY GRILLED SAN MARZANO TOMATO SAUCE**

**40**

**TAGLIOLINI CON CREMA DI ZUCCHINE, RICCIOLA MARINATA  
AL LIMONE E FINOCCHIETTO SELVATICO, MANDORLE TOSTATE**

**FRESH LONG PASTA WITH ZUCCHINI CREAM,  
AMBERJACK MARINATED IN LEMON  
AND WILD FENNEL, TOASTED ALMONDS**

**28**

**TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANA FATTI IN CASA**

**CON FONDUTA DI GORGONZOLA E POLVERE DI SALVIA**

**HOMEMADE PUMPKIN TORTELLI  
WITH GORGONZOLA FONDUE AND SAGE POWDER**

**22**

**TONNARELLI FRESCHI CACIO E PEPE E CHIPS DI CARCIOFI**

**FRESH LONG PASTA WITH PECORINO ROMANO CHEESE AND  
BLACK PEPPER SAUCE WITH ARTICHOKE CHIPS**

**20**

**TONNARELLI FRESCHI ALLA CARBONARA**

**FRESH LONG PASTA WITH EGGS, PORK CHEEK BACON,  
PECORINO ROMANO CHEESE AND BLACK PEPPER**

**20**

# *Second Dishes*

**TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI DI SESAMO E PAPAVERO,  
MISTICANZA DI CAMPO E GLASSA AL BALSAMICO  
YELLOWFIN TUNA IN A SESAME AND POPPY SEED CRUST,  
MIXED FIELD GREENS, AND BALSAMIC GLAZE**

**30**

**BRANZINO ALLA GRIGLIA  
CON PEPERONI MARINATI AL MIELE DI ACACIA E TIMO  
GRILLED SEA BASS  
WITH PEPPERS MARINATED IN ACACIA HONEY AND THYME**

**30**

**BACCALÀ GRATINATO,  
CREMOSO DI CECI E BROCCOLI RIPASSATI  
CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO  
GRATINATED COD  
WITH CHICKPEA PURÉE AND SAUTÉED BROCCOLI  
WITH GARLIC, EVO OIL AND CHILI**

**26**

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO  
ALLA GRIGLIA AL TARTUFO NERO  
GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK WITH BLACK TRUFFLE**

**36**

**FILETTO DI MANZO AL BAROLO  
CON PURÈ DI PATATE E CASTAGNE  
BEEF FILLET IN BAROLO WINE  
WITH MASHED POTATOES AND CHESTNUTS**

**40**

**“SALTIMBOCCA ALLA ROMANA”  
MEDAGLIONE DI VITELLA,  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E SALVIA  
VEAL, PARMA DOP PROSCIUTTO AND SAGE**

**26**

*Contorni*  
*Side Dishes*

**PATATE AL FORNO**  
**ROASTED POTATOES**  
**10**

**PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI**  
**ROMAN SALAD WITH ANCHOVIES' SAUCE**  
**12**

**CARCIOFO ALLA ROMANA**  
**BRAISED ARTICHOKE**  
**12**

**INSALATINA DI CAVOLO ROSSO, UVETTA E PINOLI**  
**RED CABBAGE SALAD WITH RAISINS AND PINE NUTS**  
**10**

# *Dessert*

**BABÀ AL RUM, ARANCIA DISIDRATATA E  
CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE  
RUM BABA WITH DEHYDRATED ORANGE  
AND DARK CHOCOLATE CREAM**

**14**

**PANETTONE ARTIGIANALE  
SERVITO CON ZABAIONE AL MARSALA  
ARTISANAL PANETTONE SERVED WITH MARSALA ZABAIONE**

**12**

**TIRAMISÙ DELLA CASA  
HOMEMADE TIRAMISU**

**12**

**CREMA DI RISO ALLA CANNELLA,  
CROCCANTE DI MANDORLE CARAMELLATE E MANDARINO  
RICE CREAM WITH CINNAMON,  
CARAMELIZED ALMONSDS AND MANDARIN**

**14**

**TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE  
IN ABBINAMENTO VINO DA DESSERT “CRISTINA”, ROENO  
CHEESE CHOPPING BOARD WITH HONEY AND JAMS,  
PAIRED WITH “CRISTINA” DESSERT WINE, ROENO**

**20**

# *Bevande*

## *Drinks*

**ACQUA NATURALE O FRIZZANTE**  
**STILL OR SPARKLING WATER**

**3**

**BIBITE GASSATE**  
**SOFT DRINKS**

**6**

**BIRRA ALLA SPINA**  
**DRAFT BEER**

**0.2 CL      5**

**0.4 CL      10**

**CAFFÈ ESPRESSO**

**3**

**CAFFÈ AMERICANO**

**4**

**CAPPUCCINO**

**5**

# *Buono a Sapersi*

## *Good to Know*

**SERVIZIO A PERSONA**  
**SERVICE PER PERSON**

**4**