

ALAJMO

MENU DEL DOGE – 1

APERITIVO

FOCACCINA AL BACCALÀ MANTECATO
E BOTTARGA
*MINI FOCACCIA WITH WHIPPED SALT COD
AND BOTTARGA*

CRUDO DI TONNO, CAVIALE ALAJMO
E BABY LATTUGA
*TUNA CRUDO, ALAJMO CAVIAR
AND BABY LETTUCES*

CARCIOFINO FRITTO CON SALSA PISTACCHIO
FRIED ARTICHOKE WITH PISTACHIO SAUCE

BATTUTA DI MANZO AL CURRY
BEEF TARTARE WITH CURRY SAUCE

A TAVOLA

TARTARE DI BRANZINO AL PEPE VERDE
CON MISTICANZA AL LIMONE
*SEA BASS TARTARE WITH GREEN PEPPERCORN
SALAD GREENS AND LEMON*

RISOTTO AL BASILICO
CON SEPIE SCOTTATE E BERGAMOTTO
*BASIL RISOTTO
WITH SEARED CUTTLFISH AND BERGAMOT*

BOLLITO DI PESCE E VERDURE
CON MAIONESE AL POMODORO E ORIGANO
*VENETIAN-STYLE BOILED FISH
AND VEGETABLES WITH TOMATO
OREGANO MAYO*

VITELLO TONNATO CAPPERI
E POLVERE DI CAFFÈ
*SLICED VEAL IN TUNA SAUCE
WITH CAPERS AND COFFEE POWDER*

SORBETTO AL LIMONE
E MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
LEMON SORBETTO AND FRESH FRUIT SALAD

AQVA

The Exclusive Water Loft

ALAJMO

MENU DEL DOGE – 2

APERITIVO

CAVIALE ALAJMO
CON BLINIS E MAIONESE VEGETALE
ALLA BARBABIETOLA
*ALAJMO CAVIAR WITH BLINIS
AND RED BEET VEGAN MAYO*

SALMONE AFFUMICATO
CON BURRO ALL'ANETO E CROSTINI DI PANE
*SMOKED SALMON WITH DILL BUTTER
AND TOASTED BREAD*

ZUPPETTA DI POMODORO FRESCO E OLIVE NERE
CHILLED TOMATO SOUP WITH BLACK OLIVES

CAPPUCCINO ALLA BOLOGNESE
POTATO CAPPUCCINO WITH MEAT RAGÙ

A TAVOLA

AVOCADO E CRUDO DI MARE AL LIME
RAW SEAFOOD, AVOCADO AND LIME

TIRAMISÙ DI BATTUTA DI MANZO
AL TARTUFO NERO
*BEEF TARTARE "TIRAMISÙ"
WITH BLACK SUMMER TRUFFLE*

LINGUINE ALLA BUSARA DI CROSTACEI E PISELLI
*LINGUINE ALLA BUSARA
WITH SHELLFISH AND PEAS*

ROMBO ARROSTITO
CON ZUCCHINE ALLA MENTA
ROASTED TURBOT WITH ZUCCHINI AND MINT

TORTA VENEZIA
VENETIAN LAYER CAKE

AQVA

The Exclusive Water Loft