

ALAMO

MENU LAGUNA – 1

APERITIVO

TARTARE VEGETALE CON SALSA TARTARA
VEGETABLE TARTARE WITH TARTAR SAUCE

SARDE IN SAOR CON POLENTA FRITTA
*VENETIAN-STYLE PICKLED SARDINES
WITH FRIED POLENTA*

POLPETTE DI VITELLO ALLE ERBETTE
CON SALSA AI PEPERONI DOLCI
*VEAL MEATBALLS WITH HERBS
AND SWEET PEPPER SAUCE*

A TAVOLA

FETTUCCINE AL NERO CON VONGOLE
COZZE E BOTTARGA DI MUGGINE
*BLACK CUTTLEFISH INK FETTUCCINE
WITH CLAMS, MUSSELS AND BOTTARGA*

MERLUZZO AL VAPORE
CON POMODORO BATTUTO
E FAGIOLINI AL BASILICO
*STEAMED COD WITH CHOPPED TOMATOES
GREEN BEANS AND BASIL*

TIRAMISÙ

AQVA

The Exclusive Water Loft

ALAMO

MENU LAGUNA – 2

APERITIVO

ACCIUGHE SAN FILIPPO
CON BURRO ALL'ANETO E CROSTINI DI PANE
*SAN FILIPPO ANCHOVIES
WITH DILL BUTTER AND TOASTED BREAD*

ARANCINI DI SEPIE AL NERO E ALGHE
*FRIED RICE ARANCINI
WITH CUTTLFISH INK AND SEAWEED*

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA
CAPPERI E POLVERE DI CAFFÈ
*BUFFALO MOZZARELLA
WITH CAPERS AND COFFEE POWDER*

A TAVOLA

TAGLIOLINI ALL'ANETO
CON GUAZZETTO DIVONGOLE, SEPIE
GAMBERETTI E SALSA AL PISTACCHIO
*DILL TAGLIOLINI WITH CLAMS, CUTTLFISH
SHRIMP AND PISTACHIO SAUCE*

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO
CON CREMA DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE
*CATCH OF THE DAY WITH POTATO PUREE
AND SEASONAL VEGETABLES*

CROSTATINA DI FRUTTA FRESCA
ALLA CREMA PASTICCERA
FRESH FRUIT TART WITH PASTRY CREAM

AQVA

The Exclusive Water Loft