

CANOVA
RESTAURANT
BY SADLER

ANTIPASTI

BUE FASSONA IN CARPACCIO VENEZIANO, CACO, GOCCE DI FORMAGGIO DI MALGA
E TARTUFO NERO ESTIVO

€ 39

TOPINAMBUR COTTO SOTTO CENERE, MIRTILLO SFUMATO AL GIN E DATTERO 

€ 36

SCAMPO SCOTTATO, OLIVA NERA, TARTARE DI FUNGO CON FONDUTA DI COMTÈ,
QUENELLE DI BURRO AL FUNGO

€ 39

TONNO ROSSO MARINATO ALLE ERBE, PEPERONE, OLIVE E CAVOLINO CROCCANTE

€ 36

INSALATA DI FUNGO E ANIMELLA – FINFERLO, CARDONCELLO, PIOPPINO E ANIMELLA,
JUS DI VITELLO, PISTACCHIO DI BRONTE PUREA DI PATATE E PREZZEMOLO

€ 36

CRUDO DI PESCE CON LE SUE GUARNITURE

€ 60

SALAME DI FOIE GRAS CON UVETTA, NOCI, MOSTARDE FATTE IN CASA

€ 39

PRIMI PIATTI

FOGLIE DI PASTA FRESCA, GAMBERETTI DI LAGUNA, SPUMA DI BURRO
E SALVIA FERMENTATA, AROMA ALLE NOCCIOLE

€ 39

SPAGHETTI TRAFILATI ORO "VERRIGNI", RICCIO DI MARE, BURRO BIANCO,
TARTUFO NERO, FOGLIE DI CERFOGLIO

€ 49

TONNARELLO "LUNGO" SCOMPOSTO AI FRUTTI DI MARE ALLA CHIOGGIOTTA

€ 38

RAVIOLI RIPIENI DI RAGÙ D'ANATRA, BISQUE DI CROSTACEI, POMODORINO FRESCO,
ALGA WAKAME, PAESANA DI VERDURE

€ 39

RISOTTO ALL'ACQUA DI FUNGHI PORCINI, POLVERE DI FUNGO TROMBETTA
E POLVERE D'ORO 

€ 39

QUADRO DI MINISTRONE DI STAGIONE 

€ 29

SECONDI PIATTI

TRIGLIA DI SCOGLIO COTTA IN SALAMANDRA, CAPONATINA,
PATATA AMERICANA E BRODETTO VENEZIANO

€ 48

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ALLA MODA DI CHEF "GENNARO"

€ 48

SCALOPPA DI BRANZINO DI AMO COTTO NEL SALE CON SALSA NORVEGESE
E CREMA DI PATATE ACIDULA CON ERBA CIPOLLINA

€ 48

PADELLATA DI CROSTACEI CON FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA
E SPUMA DI OLIVE VERDI

€ 70

PICCIONE ALLA ROSSINI E SALSA ALBUFERA

€ 49

L'EVOLUZIONE DELLA COSTOLETTA D'AGNELLO FARCITA DI FOIE GRAS
E TARTUFO NERO IN CROSTA DI PANE E MANDORLE

€ 48

GERMANO REALE CON LA SUA SALSA, TARTE TATIN ALL'INDIVIA E ARANCIA

€ 52

LEPRE ALLA ROYALE, DISCO DI PASTA REALE

€ 52

MENÙ CREATIVO VENEZIANO

ASTICE A CARPACCIO AL GUSTO AMATRICIANA CON POMODORO AFFUMICATO,
GOCCE DI PECORINO E PROSCIUTTO SAN DANIELE



SARDE IN SAOR CON POLENTA VENETA



RAVIOLI RIPIENI DI ZUCCA, BRODETTO DI CANNOLICCHI E FOGLIE D'OSTRICA



PASTA E FASIOI CON CANOCE



SCALOPPINA DI FOIE GRAS ALLA VENEZIANA



FARAONA ARROSTO AL MERLOT, SALSA PEVERADA, TREVISANA IN PADELLA
E TARTUFO NERO



TIRAMISÙ NEL CHICCO DI CAFFÈ CON SALSA CALDA AL CIOCCOLATO

€ 150 PER PERSONA

*IL MENU DEGUSTAZIONE PER LA SUA COMPLESSITÀ DI PREPARAZIONE
SI INTENDE POSSIBILMENTE PER TUTTO IL TAVOLO*

MENÙ VEGETARIANO

TOPINAMBUR COTTO SOTTO CENERE, MIRTILLO SFUMATO AL GIN E DATTERO



CIPOLLA DI BREME CARAMELLATA CON CREMA DI PECORINO SEMI STAGIONATO



LASAGNETTA AI PORRI SFUMATA AL PORTO E RAGÙ DI SEDANO RAPA



UOVO AFFOGATO CON FAGIOLINI, SPUMA DI PATATE E TARTUFO NERO ESTIVO



ACQUA DI ROSE, TRIAGE DI FRUTTA, GELATO ALLA VANIGLIA

€ 100 PER PERSONA

ABBINAMENTO VINI DISPONIBILE



BAGLIONI HOTEL
LUNA

V E N I C E

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Tel. +39 041 5289840

fb.lunabaglioni@baglionihotels.com