

Antipasti

Medaglioni di fegato d'oca al torcione con misticanza primaverile, composta ai frutti rossi, gelatina al torcolato e pan brioche (1-3-5-7-8-10)	€ 25.00
Manzo affumicato con mayonnaise al kren, spuma di pane e uovo di quaglia (1-3-5-7-8-10)	€ 24.00
Cappesante scottate con centrifuga di sedano verde, riduzione di aceto balsamico di Modena, bouquet marino e chorizo (4-8-1-9-14)	€ 26.00
Fantasia della laguna veneziana (1-2-3-4)	€ 29.00
Variazione di pomodoro stracciatella e gelato alla mozzarella di bufala (7)	€ 22.00
Mela verde, caprino, pistacchi e semi (8)	€ 21.00



Starters

Medallions of goose liver patè with spring green mix leaves, red berries jam, torcolato wine jelly and pan brioche (1-3-5-7-8-10)	€ 25.00
Smoked beef with horseradish mayonnaise, bread froth and quail egg (1-3-5-7-8-10)	€ 24.00
Braised scallops with spin dried celery, balsamic vinegar of Modena reduction, sea leaves bouquet and chorizo (4-8-1-9-14)	€ 26.00
Venetian lagoon fantasy (1-2-3-4)	€ 29.00
Tomato and "stracciatella" cheese variation with Buffalo Mozzarella ice-cream (7)	€ 22.00
Green Apple, goat cheese, pistachios and seeds (8)	€ 21.00

Primi

I Catenacci pesce, carne e verdura (1-3-4-7-8-9-14)	€ 30.00
Centrifuga fredda di vegetali con germogli e croccante vegetariano (1-5-7-9)	€ 20.00
Cappellacci alla granceola, bollicine di fior d'arancio e bocciolo di zucca croccante (1-2-3-4-7-8-9-14)	€ 27.00
Gnocchetti amalgamati con sfilaccetti di Chianina, scaglie di tartufo e formaggio di fossa (1-3-7-9)	€ 24.00
Chitarrucci trafiletti al bronzo saltati all'astaco ed insaporiti nella sua salsa alla buzera (1-2-3-9)	€ 32.00
Risotto selezione acquerello mantecato allo Champagne con carpaccio di pesche e gamberi rossi crudi (2-4-7-9-14)	€ 30.00
Tagliolini fatti in casa con tartufo scorzone e burro salato (1-3-7)	€ 28.00



First Courses

I Catenacci fish, meat and vegetables (1-3-4-7-8-9-14)	€ 30.00
Cold vegetables blended with vegetarian chips and sprouts (1-5-7-9)	€ 20.00
Cappellacci with spider crab, fior d'arancio wine pearls and crunchy pumpkin blossom (1-2-3-4-7-8-9-14)	€ 27.00
Potato gnocchi with Chianina beef strips, black truffle shavings and cream cheese (1-3-7-9)	€ 24.00
Bronze extruded chitarrucci pasta sautéed with lobster and crustacean sauce (1-2-3-9)	€ 32.00
Acquerello rice with Champagne, peach carpaccio and raw red prawns (2-4-7-9-14)	€ 30.00
Homemade tagliolini pasta with black truffle and salty butter (1-3-7)	€ 28.00

Dal mare

Bianco di branzino con capperi di Pantelleria, scarola liquida, finocchi e legumi in primizia (2-4-8-9)	€ 36.00
Medaglione di tonno pinna gialla con insalata d'arancia, cipollotti e scaglie di tartufo (4-7-8)	€ 32.00
Trancetto di baccalà glassato al nero su crema di ceci, tagliolini di seppie e filamenti di peperone dolce (4-14)	€ 30.00
Sogliola e limone (1-4-7)	€ 34.00
Surf and Turf lagunare style (2-4-7-9-14)	€ 39.00



From the Sea

White sea bass with Pantelleria capers, liquid escarole, fennel and legumes (2-4-8-9)	€ 36.00
Yellow-fin tuna medallion with orange salad, spring onions and black truffle shavings (4-7-8)	€ 32.00
Codfish slice glazed with black ink on chickpea cream, cuttlefish noodles and red pepper strings (4-14)	€ 30.00
Sole and lemon (1-4-7)	€ 34.00
Lagoon-style Surf and Turf (2-4-7-9-14)	€ 39.00

Dalla Terra

Filetto di manzo rosolato con porcino abbrustolito al timo, funghi trombette dei morti e patate ratte (7-9)	€ 36.00
Carré d'agnello glassato all'aceto balsamico e trito di mentuccia selvatica con taccole saltate e patata William (1-3-7-9)	€ 35.00
Costoletta di vitello farcita con pesto di lardo e culatello, purea di patate e salsa al pepe di Sichuan (7)	€ 34.00
Pollo de Bresse, in diverse cotture con salsa alle spugnone (3-9)	€ 33.00



From the Land

Browned beef tenderloin with ratte potatoes, roasted thyme-flavoured porcini and black chanterelle mushrooms (7-9)	€ 36.00
Rack of lamb glazed with balsamic vinegar and chopped wild mint, snow peas sautéed and William potato (1-3-7-9)	€ 35.00
Calf cutlet stuffed with culatello ham and lards pesto, mush potatoes and Sichuan pepper sauce (7)	€ 34.00
Various cooking style of Bresse chicken with morel sauce (3-9)	€ 33.00

Il Dessert che non ti aspetti

I miei Catenacci sweet (1-3-7)	€ 18.00
Sigaro dolce al cioccolato con crema al rhum (1-3-7)	€ 17.00
La pesca (1-3-5-7)	€ 17.00
Soufflè tropicale con gelato al lampone min. 2 persone, tempo di cottura 20 minuti	€ 34.00
Macedonia di frutta fresca	€ 15.00



Unexpected Desserts

My Catenacci sweet (1-3-7)	€ 18.00
Sweet smoking delight (1-3-7)	€ 17.00
The Peach (1-3-5-7)	€ 17.00
Tropical soufflè with raspberry ice-cream min. 2 people, 20 minutes cooking time	€ 34.00
Fresh fruit salad	€ 15.00