


# Menù

## PER INIZIARE







PREZZO

 Capesante alla brace con burro Belga al lime, scalogno e tartufo nero	€. 20,00
Chips di gambero con baccalà mantecato e olive nere	€. 18,00
Battuta di Chianina macelleria "Fracassi" con crema di burrata al basilico, pistacchio di Bronte e glassa balsamica	€. 18,00
Tartare di Wagyu "Miyabi" fritta con vellutata di porro al miso e salsa teriyaki	€. 19,00
"Uovo di Montagna" in camicia, con spuma di asparago verde, bruscandoli e finger lime	€. 16,00
Insalatina croccante con mozzarella di bufala, datterini misti e punte di asparago	€. 12,00



## PASTA ARTIGIANALE

Linguine all'aglio nero, cozze, vongole e bottarga di Muggine	€. 20,00
Ravioli di scampo in zuppa d'ostrica al latte di cocco e zafferano	€. 20,00
Cappelletti di Wagyu "Miyabi" con demi-glace allo zenzero, lime e tartufo nero	€. 22,00
Ravioli con formaggio di capra, ortiche e salsa di verdure alla brace	€. 18,00
Tagliatelle al ragù di Chianina macelleria "Fracassi" o pomodoro "Piennolo"	€. 16,00
Tortelli d'agnello e timo su crema di pomodoro giallo campano all'aceto di riso e menta	€. 20,00

## COTTO ALLA BRACE


 Polpo alla brace con pomodorino "Piennolo" confit, spuma di patate, polvere di capperi e salsa d'ostrica	€. 26,00
 Salmone "Ora king" con indivia Belga in saor	€. 26,00
Polpettine di ceci al curry con dragoncello, pomodoro "Piennolo" confit e erba cipollina	€. 22,00
 Rib-eye di Wagyu "Miyabi" con verdure baby alle erbe aromatiche e glassa balsamica	€. 48,00
 Tagliata di Fassona Piemontese "Selezione Cazzamali" con verdure alla brace	€. 25,00
 Fiorentina di costata di Fassona Piemontese "Selezione Cazzamali" con verdure alla brace (per 2, circa 1Kg)	€/hg 8,00
 Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) Chianina macelleria "Fracassi" con verdure alla brace (per 2, circa 1Kg)	€/hg 8,00

## I NOSTRI HAMBURGER

 Hamburger di Chianina o Fassona con panino al cacao e semi di papavero, asparagi alla brace, formaggio verde, crema di datterino fresco, cavolo viola, pancetta croccante e patate fritte	€. 21,00
 Hamburger di cavolfiore con panino 0 frumento, cipolla rossa caramellata, insalatina croccante, crema di pomodoro giallo campano e patate fritte	€. 18,00

Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale	€. 3,00
--	---------

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposita documentazione qualora richiesta.

 = cottura alla brace

**MAJER**  
VENEZIA