

CANOVA
RESTAURANT

BY SADLER

ANTIPASTI - APPETIZERS

BUE FASSONE IN CARPACCIO VENEZIANO, MELA, GOCCE DI FORMAGGIO
FRESCO DI MALGA E TARTUFO NERO ESTIVO

*VENETIAN CARPACCIO OF FASSONA BEEF, APPLE, DROPS OF FRESH
MOUNTAIN CHEESE AND SUMMER BLACK TRUFFLE*



CRUDO DI PESCE: 9 TIPOLOGIE DI PESCI CON LE LORO GUARNITURE
ITALIAN SASHIMI: 9 TYPES OF FISH WITH THEIR RESPECTIVE GARNISHES



RAVIOLI DI TONNO ROSSO FARCITI CON ERBETTE ESTIVE, GAZPACHO
LEGGERO AI FRUTTI ROSSI E THUILLE AL NERO DI SEPPIA
*STUFFED RED TUNA RAVIOLI WITH SUMMER HERBS, LIGHT GAZPACHO
WITH RED FRUITS AND CUTTLEFISH INK TUILE*



BATTUTA DI GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO, CAVIALE ASETRA,
KIWI E THUILLE ALLA MAGGIORANA
*MAZARA DEL VALLO'S RED PRAWN TARTARE, ASETRA CAVIAR, KIWI
AND MARJORAM TUILE*



POLPO E ANIMELLA ARROSTITA, PATATA MONTATA E VELO DI CIPOLLA
ROSSA DI BASSANO
*ROASTED OCTOPUS AND SWEETBREAD WITH WHIPPED POTATO
AND A VEIL OF BASSANO RED ONION*



SALAMINO DI FOIE GRAS, UVETTA E NOCI, MOSTARDE FATTE IN CASA
DI ZUCCA E RAPANELLI
*FOIE GRAS SALAMI WITH RAISINS AND WALNUTS, HOMEMADE PUMPKIN
AND RADISH MUSTARDS*

PRIMI PIATTI - PASTA AND RISOTTO

TONNARELLO LUNGO TAGLIATO A MANO AI FRUTTI DI MARE
ALLA CHIOGGIOTTA

HOMEMADE TONNARELLI PASTA WITH CHIOGGIA-STYLE MIXED SEAFOOD



SPAGHETTI TRAFILATI ORO VERRIGNI, PEPPERONE CRUSCO
E SPEZZATINO DI ASTICE

*GOLDEN VERRIGNI EXTRUDED SPAGHETTI, CRUSCO PEPPER
AND LOBSTER STEW*



RISOTTO AL PESTO DI BASILICO CON RAGÙ DI VONGOLA E TAMARINDO
BASIL PESTO RISOTTO WITH CLAM RAGU AND TAMARIND



RAVIOLI RIPIENI DI PAPERÀ, BISQUE DI CROSTACEI, ALGA WAKAME
E PAESANA DI VERDURE

*DUCK-FILLED RAVIOLI, CRUSTACEAN BISQUE, WAKAME SEAWEED
AND RUSTIC VEGETABLE STEW*



TORTELLI ALL'ALGA SPIRULINA FARCITI CON GAMBERO ROSSO, LIME
E CAVOLFIORE IN SALAMOIA

*SPIRULINA SEAWEED TORTELLI FILLED WITH RED SHRIMP, LIME
AND PICKLED CAULIFLOWER*

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

SCALOPPA DI BACCALÀ "MORRO" IN CASSERUOLA AL PROSECCO, SALSA
DI CHAMPIGNON E TROMBETTA, FAGIOLINI, CIPOLLINE BORRETANE
E POLENTA BIANCA

*"MORRO" COD IN PROSECCO CASSEROLE, MASHROOM AND TRUMPET
SAUCE, GREEN BEANS, BORRETANE ONIONS AND WHITE POLENTA*



SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ALLA MODA DI GENNARO
GENNARO'S TRADITIONAL-STYLE "MUGNAIA" SOLE



SCALOPPA DI BRANZINO COTTO AL SALE, SALSA NORVEGESE, PATATA
ACIDULA ED ERBA CIPOLLINA

*SEA BASS FILLET COOKED IN SALT CRUST, NORWEGIAN SAUCE,
TANGY POTATO WITH CHIVES*



PADELLATA DI CROSTACEI CON TEMPURA DI FIORI DI ZUCCHINA,
PATATE FIAMMIFERO E SPUMA ALLE OLIVE VERDI
*PAN-SEARED SHELLFISH MEDLEY WITH ZUCCHINI FLOWER TEMPURA,
MATCHSTICK POTATOES AND GREEN OLIVE FOAM*



PICCIONE IN CASSERUOLA ALLA ROSSINI E SALSA ALBUFERA
CASSEROLE-ROASTED ROSSINI-STYLE PIGEON WITH ALBUFERA SAUCE



L'EVOLUZIONE DELLA COSTOLETTA DI AGNELLO FARCITA DI FOIE GRAS
E TARTUFO NERO IN CROSTA DI PANE E FILETTI DI MANDORLE
*THE EVOLUTION OF LAMB CHOP STUFFED WITH FOIE GRAS AND BLACK
TRUFFLE IN A BREADCRUMB AND ALMOND FILLET CRUST*

MENÙ CREATIVO VENEZIANO - VENETIAN TASTING MENU

CARPACCIO DI ASTICE CON POMODORO AFFUMICATO, GOCCE
DI PECORINO, PROSCIUTTO SAN DANIELE E PISELLINI CRUDI
*LOBSTER CARPACCIO WITH SMOKED TOMATO, DROPS OF PECORINO
CHEESE, SAN DANIELE HAM AND RAW PEAS*



SARDE IN SAOR CON POLENTA VENETA
SARDINES IN SAOR WITH VENETIAN POLENTA



CAPPELLACCI FARCITI DI GAMBERETTI DI LAGUNA, IL SUO BRODETTO,
OLIO AL BASILICO E CAVOLFIORE CROCCANTE
*LAGOON SHRIMP-STUFFED CAPPELLACCI WITH THEIR BROTH, BASIL OIL
AND CRISPY CAULIFLOWER*



PASTA E FASOI CON CANOCIE
PASTA AND BEANS WITH CRAYFISH



SCALOPPINA DI FOIE GRAS ALLA VENEZIANA
VENETIAN-STYLE FOIE GRAS SCALOPPINE



FARAONA ARROSTITA AL MERLOT, PEVARADA E INDIVIA STUFATA
AL TARTUFO NERO
*ROASTED GUINEA FOWL WITH MERLOT, PEVARADA SAUCE AND STEWED
ENDIVE WITH BLACK TRUFFLE*



TAPPETINO DI RABARBARO CON FRAGOLE E GELATO DI YOGURT
STRAWBERRIES RHUBARB AND YOGURT ICE CREAM

MENÙ VEGETARIANO - VEGETERIAN MENU

BARBABIETOLA IN CARPIONE, LENTICCHIE NERE, FAVA ALLO ZENZERO
E GOCCE DI GORGONZOLA
*PICKLED BEETROOT, BLACK LENTILS, GINGERED FAVA BEANS WITH DROPS
OF GORGONZOLA*



TARTE TATIN DI CIPOLLA ROSSA DI BASSANO CARAMELLATA
CON FONDUTA DI ASIAGO STAGIONATO
*CARAMELIZED RED BASSANO ONION TARTE TATIN WITH AGED
ASIAGO FONDUE*



FOGLI DI RAPA BIANCA FARCITO CON POMODORO FRESCO E BARATTIERO
CON SPUMA ALLE MANDORLE
*STUFFED WHITE TURNIP LEAVES WITH FRESH TOMATO AND BURRATA
TOPPED WITH ALMOND FOAM*



PANSOTTI DI BORRAGINE, GRANA PADANO 24 MESI, SPUMA DI NOCI
E MAGGIORANA FRESCA
*PANSOTTI FILLED WITH BORAGE AND 24-MONTH-AGED GRANA PADANO
SERVED WITH WALNUT FOAM AND FRESH MARJORAM*



UOVO POCHE A L'ANCIENNE, TARTARE DI FAGIOLINI, SPUMA DI PATATA
E TARTUFO NERO ESTIVO
*POACHED EGG À L'ANCIENNE WITH GREEN BEAN TARTARE, POTATO FOAM
AND SUMMER BLACK TRUFFLE*



SEMIFREDDO DI CAFFÈ BIANCO CON CREMOSO DI FAVA TONKA
WHITE COFFEE SEMIFREDDO WITH TONKA BEAN CREAM

DESSERTS

COCCO, MANGO, CIOCCOLATO E GELATO AL MOJITO
COCONUT, MANGO, CHOCOLATE AND MOJITO ICE CREAM



TATIN DI PESCHE MARINATE AL ROSMARINO CON INFUSO ALLE PESCHE
E GRANITA AL GIN
*TATIN OF MARINATED PEACHES WITH ROSEMARY, PEACH INFUSION
AND GIN GRANITA*



BABÀ AL RHUM, PASSION FRUIT E LIME
RUM BABA WITH PASSION FRUIT AND LIME



MOUSSE AI QUATTRO CIOCCOLATI: CIOCCOLATO RUBY, CIOCCOLATO
FONDENTE, CIOCCOLATO SOFFIATO E NAMELAKA CICOK
*FOUR-CHOCOLATE MOUSSE: RUBY CHOCOLATE, DARK CHOCOLATE,
AERATED CHOCOLATE AND CICOK NAMELAKA*



TIRAMISÙ NEL CHICCO DI CAFFÈ
TIRAMISU IN A COFFEE EMBRACE

ALLERGIE - ALLERGENS

IL NOSTRO STAFF È DISPONIBILE A FORNIRE INFORMAZIONI SULLA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI (UE 1169/2011)
OUR STAFF IS ALWAYS AVAILABLE TO PROVIDE INFORMATIONS ON THE POSSIBLE PRESENCE OF ALLERGENS (UE 1169/2011)



BAGLIONI HOTEL
LUNA

V E N I C E

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

INFORMATION AND RESERVATIONS

Tel. +39 041 5289840
fb.lunabaglioni@baglionihotels.com