

Saint Polo's – fine pasto all'Elisir Gambrinus dal 1981  
*Saint Polo's - frozen after meal with Elisir Gambrinus since 1981*

.6

sfoglia caramellata, crema chantilly alla vaniglia Thay e frutta del giorno  
*caramelized puff pastry, chantilly cream with Thay vanilla and fruit*

.7

viennetta al cioccolato Domori e menta rotundifolia  
*viennetta with Domori chocolate and rotundifolia mint*

.7

tiramisù "al momento" nella versione classica o all'Elisir Gambrinus  
*tiramisu "at the moment" in the classic version or with Elisir Gambrinus*

.7

gelato alla crema con fichi caldi marinati all'Elisir  
*cream ice cream with hot figs marinated in Elisir*

.7

dolce ispirazione del giorno  
*sweet inspiration of the day*

.7

crudo-caldo di pesce, fra sassi e pietre  
*raw-hot fish, between stones and rocks*

.23

porchetta di storione dalla Lia, valeriana, bamboo della Piave e pan brioche  
*sturgeon from Lia, valerian, Piave's Bamboo and brioche bread*

.14

"l'autunno nell'astice": insalate, frutti e radici  
*autumn in lobster: assortment of salads, fruits and roots*

.18

rosa di manzo e composizione autunnale  
*rose of beef and vegetable autumn composition*

.14

la nostra robiola di anacardi con erbe e pane al carbone vegetale  
*our cashew robiola with herbs and charcoal bread*

.12

profondoverde: piacevole viaggio nel mondo vegetale  
*profondoverde: the pleasure of the vegetable world*

.16

piacere dolce

piatti d'entrata

calle di Gragnano con molluschi, bottarga e zabaione d'ostrica  
*pasta from Gragnano with shellfish, bottarga and oyster eggnog*

.15

risotto gamberoni, finocchio e curcuma (min. 2 persone)  
*risotto of prawns with fennel and turmeric (min.2 people)*

.15

linguine alle vongole veraci, prezzemolo e stimmi di peperoncino  
*linguine with clams, parsley and chilli pepper stigmas*

.16

gnocchi di zucca con salsa al Morlacco e noci Lara  
*pumpkin gnocchi with Morlacco cheese sauce and Lara's walnuts*

.14

scrigno gratinato con ragù bianco al rosmarino  
*backed casket with white meat ragù and rosemary*

.14

gamberi alla Gambrinus (da degustare seguendo i tradizionali "diese comandamenti")  
*prawns Gambrinus style (to be enjoy following the traditional "ten commandments")*

.35

la nostra grigliata di pesce alla legna di faggio con polenta Biancoperla, salsa acidula  
*fresh fish grilled on beech wood coals with polenta Biancoperla, sauce sauce*

.27

anguilla del Sile alla griglia, contrasti di verdure e chips al sentore di liquirizia  
*grilled Sile eel, contrasts of vegetables and chips with a hint of liquorice*

.25

filetto di manzo Charolaise steccato al frutto della passione  
*beef fillet charolaise with passion fruit*

.30

"anàra muta à l'ua rabosa"  
*muscovy duck in rabosa grapes sauce*

.25

magnum croccante di quinoa e miglio, contrasti di salse e verdure  
*crunchy magnum of quinoa and millet, contrasts of sauces and vegetables*

.17

il pescato del giorno: alla griglia, al sale o al forno  
*fresh from the fish market: grilled, in salt crust or baked*

primi piatti

secondi piatti