

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

.26

porchetta di storione dalla Lia con mistricanza e topinambur degli orti
Lia's sturgeon with mixed salad and Jerusalem artichokes from the gardens

.18

spiedino di capasanta con tortino di asparagi di Cimadolmo e aglio orsino
scallop skewer with Cimadolmo white asparagus tarte and wild garlic

.20

grancotto - baccalà mantecato, seppioline, gamberone, capasanta e carpaccio di branzino
grancotto - creamed cod, cuttlefish, prawn, scallop and sea bass carpaccio

.20

la nostra robiola di anacardi, pane al carbone vegetale e gelatina di Clinto
our cashew robiola, charcoal bread and Clinto jelly

.16

tartara di manzo Cherolaise locale, asparagi marinati e olive verdi di Venezia
local Charolais beef tartare, marinated asparagus and green olives from Venice

.22

profondoverde: piacevole viaggio nel mondo vegetale
profondoverde: a pleasant journey into the world of vegetables

.16

calle di Gragnano con molluschi, bottarga
calle di Gragnano pasta with shellfish, bottarga and oyster eggnog

.17

risotto di asparagi bianchi di Cimadolmo al timo e carpaccio di capasanta (min. 2 persone)
white asparagus from Cimadolmo and thyme risotto with Scallop Carpaccio (min. 2 people)

.18

linguine tiepide al prosecco, lime e riccio di mare
lukewarm linguine with prosecco, lime and sea urchin

.19

ravioli di casa all'anatra e cannella 1986
homemade duck and cinnamon ravioli 1986

.16

crepella di Casa alle erbe spontanee e stracciatella di bufala
homemade crepe with wild herbs and buffalo stracciatella

.16

coperto . 5
cover charge

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

.35

la 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

.28

carrè di agnello in crosta di sale ed erbe, asparagi al burro
rack of lamb in a salt and herb crust, buttered asparagus

.28

morbido di tacchinella arrosto con verdure grigliate
soft roast turkey with grilled vegetables

.25

“come un pollo” al curry, vegetale con polentina grigliata
“like a chicken” curry, vegetable with grilled polenta

.21

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

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

.7

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

.8

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

.8

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

.8

gelato alla crema con fragole marinate all’Elisir
cream ice-cream with strawberries marinated in Elisir

.8

dolce ispirazione del giorno
sweet inspiration of the day

.8

first
second

first
second