



## **RISTORANTE PRINCIPESSA**

**- MENU REDENTORE -**

**Sabato 19 Luglio  
Saturday 19 July**



## ANTIPASTI

Assaggi del mare  
scampi, polenta in diversi colori e baccalà,  
schie, gamberi rossi, tonno e ricciola

Terra d'inizio  
manzo, tuorlo d'uovo, croccante di pane  
e senape al miele

Melone doppio e prosciutto  
Caprese all'italiana a modo nostro

---

## PRIMI

Tagliolini al sapore di mare, granseola e canocchie  
Pappardelle alla cacciatora e ricotta affumicata  
Paccheri, fiori, pomodori gialli e stracciatella

---

## SECONDI

Branzino al profumo di timo, purè di patate,  
taccole e granella di pistacchio  
Filetto di manzo alla griglia, gorgonzola,  
cipolla di Tropea, al porto rosso  
Sformato caldo di porri e patate all'Asiago  
Fritto misto della laguna

---

## DESSERT

Tiramisù  
Recioto della Valpolicella con bussolai veneziani

Scelta à la carte tra un antipasto, un primo,  
un secondo e un dessert.

## **STARTER**

A tastes of the sea  
scampi, polenta in various ways with cod,  
Venetian lagoon shrimp, red prawns, tuna and amberjack

Land delights  
beef tartare, egg yolk, crispy bread and honey mustard

Double melon with Prosciutto

Our Italian-style Caprese

---

## **PASTAS**

Tagliolini with Sea Delicacies, spider crab  
and mantis shrimp

Pappardelle “Cacciatora” style with smoked ricotta

Paccheri with Zucchini Blossoms, yellow tomatoes  
and stracciatella cheese

---

## **MAIN COURSES**

Sea Bass with thyme aroma, mashed potatoes,  
snow peas and pistachio crumble

Grilled beef tenderloin, gorgonzola cheese,  
Tropea onion and red port wine sauce

Warm leek and potato flan with Asiago cheese

Mixed fried seafood from the Lagoon

---

## **DESSERT**

Tiramisu

Recioto della Valpolicella with Bussolai Veneziani cookies

Choose one starter, one pasta, one main course  
and one dessert à la carte.