il piccolo

..... fatti verde d'invidia

Pino sospira mentre si tocca la barba

Gazpacho di agretti, polenta rossa croccante, carezza di aglio nero
Gazpacho of agretti, crispy red polenta, black garlic caress

Vermouth p9, gin dei sospiri, mastiha liqueur, tonka liqueur, soda

Shi, zo venessian

Crème brûlée salata di bietoline e radicchietto, con insalatina novella
Savory chard and wild chicory crème brûlée, with baby leaf salad

Gin Venice, shiso liqueur, lemon, barena's honey soda

Carciofication

Carciofini di sant'erasmo confit, erbe selvatiche e respiro balsamico
Sant'Erasmo baby artichokes confit, wild herbs and a balsamic breath

Bitter dei sospiri, homemade herbs cordial, creme de violette, rim of aromatic salt

Baldoria non essere brusca

Frittella soffice ai bruscandoli, sentori di primavera
Soft fritter with wild hops, hints of spring erbs

Baldoria orange wine, chinato nardini, vermouth del professore, jherry thomas bitter, cointreau

Ogni riccio un capriccio

Cavolo riccio fritto, burro montato e acciuga
Fried kale, whipped butter and anchovy

Amaro venessian, mediterranean tonic water, wild fennel essence

Esperienza signature cocktail con abbinamento cicchetti €80 a persona
Signature cocktail experience with cicchetti pairing €80 per person

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD