

Antipasti

LA TORRE

Una parmigiana fredda con melanzane grigliate, pesto al basilico e pinoli, concassè di pomodorini e straciatella di Andria condita con emulsione di basilico .17

MOSAICO

Zuppetta fredda di cetrioli allo zenzero con mosaico di pesce .18

VENEZIA E IL MARE

Gli assaggi del nostro mare e laguna .20

MOJITO TARTARE

Tartare di scampi aromatizzata al mojito con cocktail shot .22

TEMPURAMO

Crocanti di terra e mare per una Tempura orientale Medio .24 | Grande .32

GRAN GLAMY CRUDO

Selezione di crostacei di frutti di mare e pesce crudo nostrano .33

*aggiunta ulteriore di ostrica e riccio .4€/pz

PROSCIUTTO E MELONE FAKE

Dalla nostra cucina una ricetta sorprendente che trasforma un trancio del sashimi di tonno in un "prosciutto DOP" .18

Primi

LE CASARECCE

Pasta di Gragnano condita con bisque, granseola e pesto .20

SPAGHETTONI GLAMY

Pasta Vicedomini di Nocera Cacio e Pepe con Gamberi Rossi .22

UNI RICCIO

Linguine con riccio di mare e provola affumicata .24

CAPELLACCI ALLA MALAMOCCHINA

Pasta casalinga ripiena di ricotta e salicornia con sugo di cozze e vongole alla malamocchina .24

SPRITZ PRIMITIVO

Dalla tavola del Doge un Mix di spezie e Malvasia per una Bevanda a base Prosecco accompagnato da un crostino di baccalà al Lime .7

MOJITO SAKÈ

Cocktail mojito al profumo di Sakè Giapponese .8

Secondi

POLPO CRISPY

Tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura flambati con paprika e lime serviti con perle di caprino .23

FEGATO A LA VENEXIANA

Fegato di vitello cotto a bassa temperatura con chips polenta cipolla e fichi .23

ORATA ALLO SHISO

Pavè di orata scottata con burro allo shiso e dadolata di verdure wok .24

RUBIA GALLIEGA

150gr di filetto rubia servito con cicoriella e fondo bruno .29

*Gentile ospite,
sarà nostro piacere
illustrarvi anche le proposte
creative del giorno.
Michela*