

MENÙ

Menù

LA FILOSOFIA DI MEDITERRA

Due essenze gastronomiche La accolgono al Ristorante Mediterra: da un lato l'impronta creativa della proposta culinaria del nostro Executive Chef Salvatore Pullara, che trova le sue radici nella cultura gastronomica mediterranea, dall'altro un'attenzione ai prodotti del territorio legati indissolubilmente ai principi di stagionalità e freschezza. La delicata cucina di Mediterra è un raffinato connubio tra le primizie del mare ed i prodotti della terra veneta: grazie alla sua strategica posizione, a breve distanza sia dalle Dolomiti sia dal mar Adriatico, il Veneto rappresenta un importante crocevia dei sapori della montagna e del mare. Il tutto è valorizzato dal talento del nostro Chef, originario della Sicilia, che arricchisce la proposta culinaria con rivisitazioni delle più tradizionali ricette del territorio con un tocco originale e contemporaneo. Non solo, quindi, l'unione tra il gusto inimitabile e l'eleganza delle creazioni, ma anche un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia con un menù ispirato ai prodotti del Bel Paese; senza rinunciare a piccole e significative suggestioni internazionali.

THE PHILOSOPHY OF MEDITERRA

Two gastronomic concepts welcome you to Mediterra restaurant: on the one hand, the creative culinary skills behind our Executive Chef Salvatore Pullara's menus, deeply rooted in the Mediterranean gastronomic culture; on the other, the focus on locally-sourced products, inextricably linked to the principles of seasonality and freshness. The delicate cuisine of Mediterra is a sophisticated combination of seafood delicacies and products of the Veneto region: thanks to its strategic position, a short distance from both the Dolomites and the Adriatic Sea, Veneto represents an important crossroads of flavors of the mountains and the sea. An extraordinary blend further enhanced by the talent of our Chef, a native of Sicily, who enriches the culinary experience by adding a unique and contemporary twist to reinterpretations of the most authentic local recipes. It is not, therefore, merely a union between the inimitable flavors and the elegance of the creations, but also a true journey through Italy with a menu inspired by Italy's products, with a nod towards international cuisine.

Dalla tradizione locale



From local tradition

Dai nostri percorsi benessere



From our wellness-programs



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free

ANTIPASTI

Starters

Baccalà mantecato all'olio di vinacciolo con crumble di cipolla e polenta soffiata Codfish whipped in grape seed oil with onion crumble and puffed polenta	19 🍃	
Ostrica all'aqua di rose, battuta di gambero rosso di Mazara, mandorle e ginger Rosewater-infused oyster, Mazara red prawn tartare, almonds and ginger	26 🍃	
Prosciutto di cervo e tomino dorato su terra aromatizzata alla liquirizia con primizie di stagione Venison prosciutto and golden tomino cheese on licorice-infused soil with seasonal delicacies	24	
Tartare classica di Sorana condita, lamina di barbabietola e cialda di pane croccante Classic Sorana tartare, beetroot foil and crispy bread wafer	21	
Cannolo siciliano salato al pomodoro con ricotta di pecora, datterino candito e baby melanzana Savory Sicilian cannolo stuffed with sheep's ricotta, candied datterino tomatoes and baby aubergine	18 🍃	

PRIMI PIATTI

First Course

Vellutata ai tre pomodori con spuma sifonata di bufala
e polvere di melanzana bruciata

Three tomato velouté with siphoned buffalo foam
and burnt aubergine powder

18  

Risotto Carnaroli ai frutti di mare con crudo di seppia
e polvere di limone (min. 20 minuti)

Carnaroli seafood risotto with raw cuttlefish
and lemon powder (minimum 20 minutes)

21 



Spaghettoni monograno Matt aglio, olio, nduja, acciughe del Cantabrico
e pane condito (min. 20 minuti)

Matt single grain spaghettoni with garlic, oil, nduja, Cantabrian anchovies
and seasoned bread (minimum 20 minutes)

17

Tortellone al grano arso in farcia di manzo con carciofi, nocciole,
porri e riduzione di parmigiano 30 mesi

Burnt wheat tortellone stuffed with beef, artichokes, hazelnuts,
leeks and 30-month parmesan reduction

18







Calamarata trafilata al bronzo in acqua al finocchietto selvatico
con astice e salsa di ciliegino

Bronze-drawn calamarata in wild fennel water with lobster
and cherry tomato sauce

24

SECONDI PIATTI

Main Course

Raviolo croccante al formaggio con funghi Cardoncelli stufati al prezzemolo, peperoncino e marmellata di kunquat Crispy cheese ravioli with stewed Cardoncelli mushrooms with parsley, chilli pepper and kunquat jam	22	
Guancia di maialino iberico, asparagi e finte patatine Iberian pork cheek, asparagus and fake chips	23	
Tentacolo di piovra alla plancia con spuma di patate e misticanza di erbe Grilled octopus tentacle with potato foam and mixed herbs	24	 
Filet mignon di sorana al burro micronizzato con foie gras profumato al tartufo bianchetto Micronized butter Sorana filet mignon with truffle-scented foie gras	32	
Tonno rosso marinato al ponzu e lemon grass con cipolla rossa all'agro, chips di riso e pak choi Ponzu and lemon grass marinated red tuna with sour red onion, rice chips and pak choi	28	 

DESSERTS

Desserts

Insolito Tiramisù
Unusual Tiramisu

13 



Bignè Craquelin al cacao amaro con mousse alla fragola
Bitter cocoa Craquelin cream puffs with strawberry mousse

12 

Bavarese al cioccolato Ivoire e banana caramellata
Ivoire chocolate bavarian cream and caramelized banana

12  

Cheesecake fredda ai mirtilli con crumble alla vaniglia
Cold blueberry cheesecake with vanilla crumble

12

Limone in quattro sfumature
Four shades of lemon

13 