

# ZANZE XVI

## Anima

Tra le dimensioni, l'Anima è quella che non si può catturare.

È l'essenza della cucina tradotta in un risultato inedito.

Creazione di 7 piatti  
Menù degustazione Euro 100 | Bevande escluse  
Servito unicamente per tutto il tavolo  
Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo

## Taste of Venice

Cassopipa di molluschi e legumi

Mezzi rigatoni alla Buzara di scampi

Risotto di "go"

Fegato alla veneziana

Tiramisù

Menù degustazione Euro 80 | Bevande escluse  
Servito unicamente per tutto il tavolo  
Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo

## Vini in abbinamento

Percorso degustazione vini in abbinamento al menù [Anima](#) | Euro 60

Percorso degustazione in abbinamento ai menù [Taste of Venice](#) | Euro 50



Coperto | Euro 4

Zanze XVI - Santa Croce 231 - Venezia - zanze.it

*Chef Stefano Vio*

# Carta

## *Antipasti*

- Sgombro, emulsione d'ostrica e cetriolo
- Barbacoa di branzino, canestrelli, green curry
- Tom yam di anatra e mazzancolle

Antipasti | Euro 30

## *Primi piatti*

- Ravioli pizzicati al topinambour, carciofi e tosatzu
- Risotto cavolfiore e miso, lingua di vitello, anguilla affumicata
- Rigatoni al broccolo, vongole, ricciola e cozza-bushi

Primi Piatti | Euro 25

## *Secondi Piatti*

- Pescato del giorno, calamaro, mela bruciata e pak-choi
- Quaglia, lattuga, saag aloo e funghi
- Guancetta di manzo, crudo di tonno, barbabietola e mandarino

Secondi Piatti | Euro 40

## *Dolci*

- Cioccolato, liquirizia e melograno
- Cirmolo, mou, castagne, avena, malaga
- Patate, koji, carote

Dolci | Euro 15

