

# ORO





# VNDE ORIGO INDE SALVS

*Santa Maria della Salute, 1630*

DALL'ORIGINE PROVIENE LA SALVEZZA

ORIGIN. THAT IS TO BE BORN, TO COME, TO BEGIN. I PRAISE  
THIS MENU TO VENICE, WHICH WELCOMES ME INTO ITS  
MOTHER'S WOMB, FULL OF HISTORY AND CULTURE. A  
NEW BEGINNING THAT REVEALS MY HERITAGE,  
MY ROOTS, BRINGING THE RICHNESS OF THIS  
TERRITORY TO THE SURFACE WITH  
PROFOUND LIGHTNESS.

Riccardo Canella

# UNA NUOVA PRIMAVERA

## *"Smascherato"*

Cracker di alga, fiori e erbe

## *Pollen/ta*

Un brodo rinfrescante di polline, fiori e acqua di miso di polenta

## *Prima vera*

Asparagi verdi, piselli grigliati, succo di pisello, caviale

## *N'Uovo*

Granciporro, tuorlo d'uovo affumicato e tartufo nero

## *Assoluto di seppia*

Riso, seppia e nero

## *Ravioli Murano*

Ripieni di trippa di merluzzo, brodo di "Busara", olio speziato

## *Dolce garbo*

Animella, avocado, emulsione di lievito

## *"Bellini Kombuccia"*

Un Bellini in versione dessert

## *Gelato di asperula*

Ostrica, olio al dragoncello, panna al blu di capra

# VEGETUM

## *"Smascherato"*

Cracker di alga, fiori e erbe

## *Pollen/ta*

Un brodo rinfrescante di polline, fiori e acqua di miso di polenta

## *Prima vera*

Asparagi verdi, piselli grigliati, succo di pisello al rafano

## *Insalata condita*

Erbe e ortaggi grigliati, caramello di porcini e rapa rossa

## *Ravioli Murano*

Ripieni di ortaggi, brodo di sedano rapa e olio speziato

## *Riso alloro e zafferano*

## *Verza libera*

## *"Bellini Kombuccia"*

Un Bellini in versione dessert

## *Venere*

Gelato di asperula, olio al dragoncello, panna al blu di capra

