



Guida attraverso le esperienze sensoriali
nella dedizione totale per la cucina
con Anima e Corpo.
È la sintesi di questo luogo.

Primavera - Estate
2026

Con impegno, umiltà e creatività,
dal 2011 portiamo a tavola
i prodotti della nostra terra
raccontati attraverso la nostra cucina.
Abbiamo a cuore la biodiversità in tutte le sue
forme sostenendo l'impegno dei nostri
coltivatori, allevatori e artigiani.

Anima

New Wave

Tra le dimensioni,
l'Anima è quella
che non si può catturare.
È l'essenza della cucina tradotta
in un risultato inedito.

Dagli Assaggini all'italiana
sia vegetali che di pesce
Ai classici di carne
Ai primi piatti,
simbolo della nostra tradizione
Ai secondi alla brace

Riscopriamo la nostra
grande cucina,
per una nuova
gastronomia italiana.

Sei portate create secondo
la materia prima del momento

Menù Degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.
Euro 100,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 55,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.

Corpo I Classici

Assaggini all'italiana

Fondale Marino

Cuore tonnato

.

Risotto alla busara di scampi

Paccheri alla carbonara di canestrelli,
pesto ricci di mare e santoreggia

Pasta e fagioli e caviale del Sile

.

Rombetto in salsa verde

Agnello in crosta di erbe e spezie,
melanzane al forno e tandori

.

Pesca, frutto della passione e liquirizia

Tiramigiù

Menù Degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.

3 portate Euro 75,00.

5 portate Euro 110,00.

8 portate Euro 150,00.

Bevande escluse.

Alla Carta

Euro 40,00 a piatto - Dolci Euro 20,00

Mescita

percorso degustazione vini

3 portate Euro 35,00.

5 portate Euro 55,00.

8 portate Euro 85,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo.



OTANIC