

I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

THE DISHES OF OUR TRADITION – LES PLATS DE NOTRE TRADITION

ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES – ENTRÉES*

COMPOSIZIONE DI PESCE CRUDO CON FRUTTA FRESCA EURO 28,00
MIXED DISH OF RAW FISH WITH FRESH FRUITS – COMPOSITION DE POISSON CRU ET FRUITS FRAIS

(TARTARE DI TONNO, CARPACCIO DI BRANZINO, SALMONE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA, SCAMPO E OSTRICA)
(TUNA TARTARE, SEA BASS CARPACCIO, SALMON, RED MAZARA SHRIMP, SCAMPI AND OYSTER)
(TARTARE DE THON, CARPACCIO DI BAR, SAUMON, HOMARD ROUGE DE MAZARA, LANGOUSTINE ET HUÎTRE)

SELEZIONE DI CICCHETTI TIPICI VENEZIANI EURO 26,00
SELECTIONS OF TYPICAL VENETIAN APPETIZERS – SÉLECTION D'AMUSE-BOUCHES TYPIQUES

(BACCALÀ MANTECATO, SARDA “IN SAOR”, CICALA DI MARE, GRANCEOLA, SALMONE MARINATO, SCHIE CON POLENTA)
(BRANDADE OF SALT COD, SARDINES “IN SAOR”, MANTIS SHRIMPS, KING CRAB, MARINATED SALMON, GREY SHRIMPS WITH POLENTA)
(BRANDADE DE MORUE, SARDINE « IN SAOR » ,CIGALE DE MER, ARAIGNÉE DE MER, SAUMON MARINÉ, CREVETTES DE LAGUNE AVEC POLENTA)

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE EURO 14,00
SAUTÈED CLAMS AND MUSSELS – SAUTÉ DE MOULES ET PALOURDES

BACCALÀ MANTECATO... EURO 15,00
BRANDADE OF SALT COD – BRANDADE DE MORUE

SARDE “IN SAOR” EURO 14,00
SARDINES “IN SAOR” – SARDINES “ EN SAOR”

SCHIE CON POLENTA EURO 16,00
GREY SHRIMPS WITH POLENTA – CREVETTES DE LAGUNE AVEC POLENTA

SELEZIONE DI OSTRICHE (FIN DE CLAIRE – BELON – GILLARDEAU)CON BON BON DI VODKA EURO 15,00
SELECTION OF OYSTERS – SÉLECTION DES HUÎTRES

OSTRICA AL PEZZO – PIÈCE – EACH EURO 4,00/6,00
OYSTER – HUÎTRES

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES – PLATES DE RIZ OU DE PÂTES*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE EURO 16,00
SPAGHETTI WITH CLAMS – SPAGHETTIS AUX PALOURDES

SPAGHETTI “ DE NA VOLTA ” EURO 17,00
SPAGHETTI WITH SEAFOOD – SPAGHETTIS FRUIT DE MER

BICOLI IN SALSA EURO 15,00
BIGOLI IN SAUCE (ANCHOVIES AND ONIONS) – BIGOLIS EN SAUCE (À BASE D'OIGNONS ÉMINCÉS ET D'ANCHOIS)

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA EURO 15,00
SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK - SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SEICHE

PASTA E FAGIOLI EURO 13,00
BEANS SOUP WITH PASTA VENETIAN-STYLE - PÂTES AUX HARICOTS

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON SALSA AL GRANCHIO EURO 17,00
BLACK TAGLIOLINI WITH CRAB MEAT SAUCE - TAGLIOLINIS À L'ENCRE DE SEICHE ET SAUCE AU CRABE

RISOTTO MANTECATO "DE PESSE" (MINIMO 2 PERSONE) EURO 16,00
FISH RISOTTO - RISOTTO CRÉMEUX AU POISSON (MINIMUM 2 PERSONNES)

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA (MINIMO 2 PERSONE) EURO 16,00
RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK - RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE (MINIMUM 2 PERSONNES)

SPAGHETTI ALL'ASTICE CON POMODORINI EURO 23,00
SPAGHETTI WITH LOBSTER AND FRESH TOMATO - SPAGHETTIS AU HOMARD AVEC TOMATES CERISES

ZUPPA DI PESCE AL PROFUMO DI ORIGANO EURO 18,00
FISH SOUP WITH OREGANO SCENT - SOUPE DE POISSON AU PARFUM D'ORIGAN

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES - PLAT PRINCIPAL*

FRITTURA DI PESCE, CROSTACEI E VERDURE EURO 20,00
FRIED MIXED WITH VEGETABLES - FRITURE DE POISSON, CRUSTACÉS ET LÉGUMES

SEPIE IN NERO CON POLENTA MORBIDA EURO 17,00
VENETIAN-STYLE CUTTLEFISH WITH SOFT POLENTA - SEICHES À L'ENCRE NOIR AVEC POLENTA CRÉMEUSE

ANGUILLA SULL'ARA CON PATATE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO E ALLORO EURO 22,00
EEL "SULL'ARA" WITH POTATOES AND REDUCTION OF RED WINE AND LAUREL -
ANGUILLE CUITE SUR PIERRE AVEC DES POMMES DE TERRE ET UNE RÉDUCTION AU VIN ROUGE ET LAURIERS

FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA MORBIDA EURO 18,00
VENETIAN-STYLE CALF'S LIVER (MADE WITH ONION) WITH POLENTA
FOIE À LA VÉNITIENNE (À BASE D'OIGNON) AVEC POLENTA CRÉMEUSE

MOECHE EURO 23,00
THIS SEASON'S SPECIALITIES (SMALL FRIED CRABS)
SPECIALITIES DE LA SAISON (PETITS CRABES FRITS)