

# MENU

## ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES - ENTRÉES*

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

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

SARDE "IN SAOR" SARDINES "IN SAOR" - SARDINES "EN SAOR" EURO 14,00

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

GAMBERONI ALLA BUSARA SU SPUMA DI PATATE E BOTTARGA EURO 17,00  
KING PRAWNS IN TOMATO SAUCE WITH POTATOES MOUSSE - CAMBAS À LA SAUCE TOMATE ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE

CODE DI SCAMPI AL VAPORE CON CATALANA DI VERDURE EURO 18,00  
STEAMED LANGOUSTINES TAILS, CATALAN VEGETABLES AND RASPBERRY VINAIGRETTE  
QUEUES DE LANGOUSTINES CUITES À LA VAPEUR, LEGUMES CATALANES ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, MELA VERDE, FINOCCHIO E BASILICO EURO 19,00  
CARPACCIO OF RED PRAWNS, GREEN APPLE, FENNEL AND BASIL - CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES, POMME VERTE, FENOUIL, BASIL

INSALATINA DI GRANCEOLA, PICCOLA GIARDINIERA DI VERDURE E VINAIGRETTE AI LAMPONI EURO 20,00  
KING CRAB SALAD, SMALL VEGETABLE GARDENER AND RASPBERRY VINAIGRETTE  
SALADE D'ARAIGNÉE DE MER, PETIT POTAGER, ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, PERE E BUFALA EURO 17,00  
PARMA HAM (18 MONTHS AGED) PEARS AND BUFFALO MOZZARELLA- JAMBON DE PARME (18 MOIS) POIRES AT MOZZARELLA DE BUFFLONNE

BATTUTA DI MANZO, SENAPE DI DIGIONE, UOVO MARINATO E CHIPS DI RISO EURO 17,00  
BEEF TARTARE WITH DIJON MUSTARD, MARINATED EGG AND RICE CHIPS  
TARTARE DE BOEUF AVEC LA MUTARDE DE DIJON, OEUF MARINÉET CHIPS DE RIZ

SPUMA DI PATATE CON PRIMIZIE DI STAGIONE EURO 14,00  
SEASONAL MUSHROOMS WITH POTATOES MOUSSE - CHAMPIGNONS ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE

OSTRICA AL PEZZO - PIÈCE - EACH EURO 4,00  
OYSTER - HUÎTRES

COMPOSIZIONE DI PESCE CRUDO CON FRUTTA FRESCA EURO 30,00  
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 28,00  
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 )

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA – SPAGHETTIS AUX PALOURDES ET BOTTARGA	EURO 16,00
SPAGHETTI “DE NA VOLTA” SPAGHETTI WITH SEAFOOD – SPAGHETTIS FRUIT DE MER	EURO 17,00
BIGOLI IN SALSA BIGOLI IN SAUCE ( ANCHOVIES AND ONIONS ) - BICOLIS EN SAUCE ( À BASE D’OIGNONS ÉMINCÉS ET D’ANCHOIS )	EURO 15,00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK - SPAGHETTIS À L’ENCRE DE SEICHE	EURO 15,00
PASTA E FAGIOLI BEANS SOUP WITH PASTA VENETIAN-STYLE - PÂTES AUX HARICOTS	EURO 14,00
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON SALSA AL GRANCHIO BLACK TAGLIOLINI WITH CRAB MEAT SAUCE - TAGLIOLINIS À L’ENCRE DE SEICHE ET SAUCE AU CRABE	EURO 17,00
RISOTTO MANTECATO “DE PESSE” ( MINIMO 2 PERSONE ) FISH RISOTTO - RISOTTO CRÉMEUX AU POISSON ( MINIMUM 2 PERSONNES )	EURO 16,00
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA ( MINIMO 2 PERSONE ) RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK - RISOTTO À L’ENCRE DE SEICHE ( MINIMUM 2 PERSONNES )	EURO 16,00
ZUPPA DI PESCE AL PROFUMO DI ORIGANO FISH SOUP WITH OREGANO SCENT - SOUPE DE POISSON AU PARFUM D’ORIGAN	EURO 18,00
SPAGHETTI ALL’ASTICE CON POMODORINI SPAGHETTI WITH LOBSTER AND FRESH TOMATO - SPAGHETTIS AU HOMARD AVEC TOMATES CERISES	EURO 23,00
RAVIOLI DI BRANZINO CON RISTRETTO DI CROSTACEI E POMODORINI RAVIOLI STUFFED WITH SEA BASS, CRUSTACEAN AND BASIL – RAVIOLI AU BAR AVEC JUS CONCENTRÉ DE CRUSTACES ET BASILIC	EURO 17,00
BIGOLI CON BATTUTO DI ANATRA ARROSTO BIGOLI WITH ROAST WILD DUCK SAUCE - GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AVEC SAUCE AU CANARD SAUVAGE ROTI	EURO 15,00
CARBONARA DI VERDURE DI STAGIONE CARBONARA OF VEGETABLES – CARBONARA VÉGÉTALE	EURO 14,00

## SECONDI PIATTI *SECOND COURSES – PLAT PRINCIPAL*

FRITTURA DI PESCE, CROSTACEI E VERDURE FRIED MIXED WITH VEGETABLES - FRITURE DE POISSON, CRUSTACÉS ET LÉGUMES	EURO 20,00
SEPPIE IN NERO CON POLENTA MORBIDA VENETIAN-STYLE CUTTLEFISH WITH SOFT POLENTA - SEICHES À L’ENCRE NOIR AVEC POLENTA CRÉMEUSE	EURO 17,00
ANGUILLA SULL’ARA CON PATATE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO E ALLORO EEL “ SULL’ARA ” WITH POTATOES AND REDUCTION OF RED WINE AND LAUREL – ANGUILLE CUIE SUR PIERRE AVEC DES POMMES DE TERRE ET UNE RÉDUCTION AU VIN ROUGE ET LAURIERS	EURO 22,00
FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA MORBIDA VENETIAN-STYLE CALF’S LIVER ( MADE WITH ONION ) WITH POLENTA FOIE À LA VÉNITIENNE (À BASE D’OIGNON) AVEC POLENTA CRÉMEUSE	EURO 18,00
PIOVRA GRIGLIATA CON PRIMIZIE DI STAGIONE E PATATE SCHIACCIATE GRILLED OCTOPUS WITH SEASONAL MUSHROOMS AND MASHED POTATOES - POULPE GRILLÉ AVEC CHAMPIGNONS DE SAISON ET DE LA PURÉE DE POMMES	EURO 23,00

<b>TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO CON VERDURE DI STAGIONE</b> TUNA ON PISTACHIO CRUST WITH STEAMED VEGETABLES - THON EN CROÛTE DE PISTACHES ET DES LÉGUMES À LA VAPEUR	EURO 23,00
<b>GUANCIA DI VITELLO AL ROSMARINO (COTTO 12 ORE), CAROTINE E PUREA DI PATATE ALL'OLIO</b> VEAL CHEEK WITH ROSEMARY (12HOURS COOKING) WITH CARROTS AND OIL MASHED POTATOES JOUÉ DE VEAU AU ROMARIN (CUIT 12 HEURES) AVEC CAROTTES ET DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE	EURO 24,00
<b>FILETTO DI MANZO AL RABOSO CON CIPOLLINE BORETTANE ALLA VENEZIANA</b> BEEF FILLET WITH RABOSO WINE VENETIAN'S STYLE ONIONS - FILET DE PORC AU RABOSO AUX OIGNONS VENITIENS	EURO 25,00

## IL PESCATO GIORNALIERO THE FISH OF THE DAY - LE POISSON DU JOUR

( ACCOMPAGNATI DA PATATE, OLIVE E POMODORINI )

*ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE, OLIVES ET DE TOMATES CERISES - SERVED WITH POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES*

<b>BRANZINO GRANDE DI MARE AL FORNO ( MINIMO 2 PERSONE - 1 KG. )</b> OVEN SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE - 1 KG) BAR DE MER AU FOUR ( MINIMUM 2 PERSONNES - 1 KG )	EURO 52,00
<b>ROMBO AL FORNO ( MINIMO 2 PERSONE - 1 KG. )</b> BAKED TURBOT (MINIMUM 2 PEOPLE - 1 KG.) - TURBOT AU FOUR ( MINIMUM 2 PERSONNES - 1 KG )	EURO 52,00
<b><u>MOECHE SEASON'S SPECIALTIES</u></b>	EURO 25,00
<b>BRANZINO ALLA GRIGLIA</b> GRILLED SEA BASS - BAR GRILLÉ	EURO 21,00
<b>ORATA ALLA GRIGLIA</b> GRILLED SEA BREAM - DORADE GRILLÉE	EURO 21,00
<b>CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA</b> GRILLED MONKFISH - LOTTE GRILLÉE	EURO 21,00
<b>SOGLIOLA ALLA GRIGLIA</b> GRILLED SOLE - SOLE GRILLÉE	EURO 22,00
<b>ASTICE ALLA GRIGLIA CON POLENTA</b> GRILLED LOBSTER WITH POLENTA (CORNMEAL) - HOMARD GRILLÉ AVEC POLENTA ( SEMOULE DE MAÏS )	( 100 GR. ) EURO 8,00
<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POLENTA</b> GRILLED SCAMPI WITH POLENTA (CORNMEAL) - LANGOUSTINES GRILLÉES AVEC POLENTA ( SEMOULE DE MAÏS )	EURO 23,00

### GRIGLIATA MISTA DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO ( MINIMO 2 PERSONE - MINIMUM 2 PEOPLE - MINIMUM 2 PERSONNES )

MIXED GRILL OF FISH BASED ON THE AVAILABILITY OF THE MARKET - GRILLADE MIXTE DE POISSON SELON LA DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ  
( ORATA /O BRANZINO - CODA DI ROSPO /O SOGLIOLA , SCAMPI, CAMBERONI E ASTICE )  
( SEA BREAM /O SEA BASS - GRILLED MONKFISH /O SOLE, SCAMPI, KING PRAWNS AND LOBSTER )  
( DORADE /O BAR - LOTTE /O SOLE, LANGOUSTINES, CAMBAS AND HOMARD )

PER PERSONA / PER PERSON / PAR PERSONNE EURO 34,00

### CONTORNI SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS

VERDURE DI STAGIONE, PATATINE FRITTE, INSALATA MISTA, PATATE BOLLITE

EURO 7,00

COPERTO/ COVER CHARGE 4,00 EURO

PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA  
PLEASE CONTACT STAFF FOR INTOLERANCES AND ALLERGIES

# LA DEGUSTAZIONE

QUESTO MENÙ PER LA SUA COMPLESSITA' È SERVITO PER UN MINIMO DI DUE PERSONE  
E SOLAMENTE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.  
( THIS MENU FOR ITS COMPLEXITY IS SERVED FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE AND ONLY FOR ALL TABLE GUESTS )

## APERITIVO DI BENVENUTO

( *FLUTE DI PROSECCO* )

\*

## TARTARE DI TONNO CON PICCOLE VERDURE

TUNA TARTARE WITH VEGETABLES

\*

## CODE DI SCAMPI AL VAPORE CON CATALANA DI VERDURE

STEAMED LANGOUSTINES TAILS, CATALAN VEGETABLES AND RASPBERRY VINAIGRETTE

QUEUES DE LANGOUSTINES CUITES À LA VAPEUR, LEGUMES CATALANES ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

\*

## GAMBERONI ALLA BUSARA SU SPUMA DI PATATE E BOTTARGA

KING PRAWNS IN TOMATO SAUCE WITH POTATOES MOUSSE - GAMBAS À LA SAUCE TOMATE ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE

\*

## RAVIOLI RIPIENI DI BRANZINO CON RISTRETTO DI CROSTACEI E BASILICO

RAVIOLI FILLED WITH SEABASS AND SAUCE SHELLFISH AND BASIL

\*

## PIOVRA GRIGLIATA CON PRIMIZIE DI STAGIONE E PATATE SCHIACCIATE

GRILLED OCTOPUS WITH SEASONAL MUSHROOMS AND MASHED POTATOES - POULPE GRILLÉ AVEC CHAMPIGNONS DE SAISON ET DE LA PURÉE DE

POMMES DE TERRE

\*

## MILLE FOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE

SWEET CRISPYBREAD WITH CUSTARD AND STRAWBERRY

CAFFÈ E ACQUA

( *COFFEE AND WATER* )

EURO 75,00 PER PERSONA / *PER PERSON*

VINO ESCLUSO – *WINE EXCLUDED*

CON ABBINATI QUATTRO CALICI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA

WITH COMBINATION OF FOUR SELECTED GLASSES FROM OUR CELLAR

EURO 20,00 PER PERSONA / *PER PERSON*