

MENU

ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES - ENTRÉES*

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

BACCALÀ MANTECATO FATTO IN CASA CON POLENTA EURO 15,00
BRANDADE OF SALT COD - BRANDADE DE MORUE

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 BUSERA SU SPUMA DI PATATE E BOTTARGA EURO 16,00
KING PRAWNS IN TOMATO SAUCE WITH POTATOES MOUSSE - GAMBAS 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, MELONE E BUFALA EURO 17,00
PARMA HAM (18 MONTHS ACED) 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

FLAN DI PORCINI SU VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE E MANDORLE TOSTATE EURO 14,00
PORCINI FLAN ON A CREAM OF SEASONALVEGETABLES AND TOASTED ALMONDS-
FLAN DE PORCINIS SUR SOUPE DE LEGUMES DE SAISON ET AMANDES GRILLÈES

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) - BIGOLIS 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 CONCETRÉ 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
STRANGOLAPRETI ALLE ERBETTE, BURRO, SALVIA E RICOTTA AFFUMICATA STRANGOLAPRETI WITH HERBS, BUTTER, SAGE AND SMOKED RICOTTA- STRANGOLAPRETI AUX HERBS, BEURRE, SAUCE ET RICOTTA FUMEE	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
SEPIE 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
TRANCIO DI BRANZINO BRUSCHETTATO CON SPINACI SCOTTATI E FONDO DI CARCIOFO GRILLED SEA BASS STEAK WITH SEARED SPINACH AND ARTICHOKE BASE STEAK DE BAR GRILLÉ À LA BASE D’ÉPINARDS POËLÉS ET D’ARTICHAUT	EURO 23,00
PIOVRA CRIGLIATA 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

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO VERDURE DI STAGIONE E PATATE SCHIACCIATE EURO 23,00
TUNA ON PISTACHIO CRUST WITH STEAMED VEGETABLES AND MASHED POTATOES
THON EN CROÛTE DE PISTACHES ET DES LÉGUMES À LA VAPEUR ET DE LA PURÉE DE POMMES

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

GUANCIA DI VITELLO AL ROSMARINO (COTTO 12 ORE), CAROTINE E PUREA DI PATATE ALL'OLIO EURO 21,00
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

FILETTO DI MANZO AL MERLOT CON FLAN DI PORCINI EURO 25,00
BEEF FILLET WITH REDUCTION OF MERLOT AND PORCINI FLAN - FILET DE BŒUF AVEC RÉDUCTION DE MERLOT ET FLAN DE CÈPES

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

BRANZINO GRANDE DI MARE AL FORNO (MINIMO 2 PERSONE - 1 KG.) EURO 52,00
(ACCOMPAGNATI DA PATATE, OLIVE E POMODORINI)
OVEN SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE - 1 KG) BAR DE MER AU FOUR (MINIMUM 2 PERSONNES - 1 KG)
ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE, OLIVES ET DE TOMATES CERISES - SERVED WITH POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES

ROMBO AL FORNO (MINIMO 2 PERSONE - 1 KG.) EURO 52,00
(ACCOMPAGNATI DA PATATE, OLIVE E POMODORINI)
BAKED TURBOT (MINIMUM 2 PEOPLE - 1 KG.) - TURBOT AU FOUR (MINIMUM 2 PERSONNES - 1 KG)
ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE, OLIVES ET DE TOMATES CERISES - SERVED WITH POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES

MOECHE SEASON'S SPECIALTIES EURO 25,00

BRANZINO ALLA GRIGLIA GRILLED SEA BASS - BAR GRILLÉ EURO 21,00

ORATA ALLA GRIGLIA GRILLED SEA BREAM - DORADE GRILLÉE EURO 21,00

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA GRILLED MONKFISH - LOTTE GRILLÉE EURO 21,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA GRILLED SOLE - SOLE GRILLÉE EURO 22,00

ASTICE ALLA GRIGLIA CON POLENTA (100 GR.) EURO 8,00
GRILLED LOBSTER WITH POLENTA (CORNMEAL) - HOMARD GRILLÉ AVEC POLENTA (SEMOULE DE MAÏS)

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POLENTA EURO 23,00
GRILLED SCAMPI WITH POLENTA (CORNMEAL) - LANGOUSTINES GRILLÉES AVEC POLENTA (SEMOULE DE MAÏS)

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, GAMBAS AND HOMARD)

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

CONTORNI SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS EURO 7,00
VERDURE DI STAGIONE, PATATINE FRITTE, INSALATA MISTA, PATATE BOLLITE

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 MELA VERDE, FINOCCHIO E BASILICO

TUNA TARTARE WITH VEGETABLES

*

INSALATINA DI GRANCEOLA, PICCOLA GIARDINIERA DI VERDURE E VINAIGRETTE AI LAMPONI

KING CRAB SALAD, SMALL VEGETABLE GARDENER AND RASPBERRY VINAIGRETTE

SALADE D'ARAIGNÉE DE MER, PETIT POTAGER, ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

*

SPUMA DI PATATE CON GAMBERONI ALLA BUSERA E BOTTARGA

KING PRAWNS IN TOMATO SAUCE WITH POTATOES MOUSSE

GAMBAS À LA SAUCE TOMATE ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE

*

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

*

TRANCIO DI BRANZINO BRUSCHETTATO CON SPINACI SCOTTATI E FONDO DI CARCIOFO

GRILLED SEA BASS STEAK WITH SEARED SPINACH AND ARTICHOKE BASE

STEAK DE BAR GRILLÉ À LA BASE D'ÉPINARDS POËLÉS ET D'ARTICHAUT

*

ANANAS CAMELLATO CON CREMA CHANTILLY E AMARETTI

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 CINQUE CALICI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA

WITH COMBINATION OF FIVE SELECTED GLASSES FROM OUR CELLAR

EURO 25,00 PER PERSONA / PER PERSON