

MENU

ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES - ENTRÉES*

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE SAUTÈED CLAMS AND MUSSELS - SAUTÉ DE MOULES ET PALOURDES	EURO 16,00
BACCALÀ MANTECATO FATTO IN CASA CON POLENTA BRANDADE OF SALT COD - BRANDADE DE MORUE	EURO 17,00
SARDE "IN SAOR" SARDINES "IN SAOR" - SARDINES "EN SAOR"	EURO 15,00
SCHIE CON POLENTA GREY SHRIMPS WITH POLENTA - CREVETTES DE LAGUNE AVEC POLENTA	EURO 17,00
GAMBERONI ALLA BUSERA SU SPUMA DI PATATE E BOTTARGA SHRIMPS IN TOMATO SAUCE WITH POTATOES MOUSSE - GAMBAS À LA SAUCE TOMATE ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE	EURO 18,00
CALAMARO RIPIENO CON GAMBERI, OLIVE E BASILICO SU CREMA DI VERDURE DI STAGIONE FILLED CALAMARO WITH SHRIMPS, OLIVES AND BASIL OVER SEASONAL CREAM CALAMAR FARCI AVEC LANGUSTINES, OLIVES ET BASILIQUE SUR CREME DE LEGUMES DE SEASON	EURO 22,00
TARTARE DI TONNO ALLETTERATO DEL MEDITERRANEO CON CAVIALE MEDITERRANEAN TUNA (ALLETTERATO)TARTARE WITH CAVIAR - TARTARE DE THON DE MÉDITERRANÉE AU CAVIAR	EURO 23,00
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, MELA VERDE, FINOCCHIO E BASILICO CARPACCIO OF RED PRAWNS, GREEN APPLE, FENNEL AND BASIL - CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES, POMME VERTE, FENOUIL, BASIL	EURO 21,00
MIMOSA DI GRANCEOLA CON MAIONESE DI MARE E INSALATINA CROCCANTE KING CRAB MIMOSA WITH SEA MAYONNAISE AND CRUNCHY VEGETABLES MIMOSA DE CRABE AUX MAYONNAISE DE LA MER ET LÉGUMES CROQUANTS	EURO 21,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, MELONE E BUFALA PARMA HAM (18 MONTHS AGED) MELON AND BUFFALO MOZZARELLA- JAMBON DE PARME(18 MOIS) MELON ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE	EURO 18,00
BATTUTA DI MANZO, SENAPE DI DIGIONE, UOVO MARINATO E CHIPS DI PANE BEEF TARTARE WITH DIJON MUSTARD, MARINATED EGG AND BREAD CHIPS TARTARE DE BOEUF AVEC LA MUTARDE DE DIJON, OEUF MARINÉET CHIPS DE PAIN	EURO 19,00
SPUMA DI PATATE CON PRIMIZIE DI STAGIONE SEASONAL VEGETABLES WITH POTATOES MOUSSE - LEGUMES DE SEISON ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE	EURO 15,00
FLAN VEGETARIANO SU VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE E MANDORLE TOSTATE VEGETABLES FLAN ON A CREAM OF SEASONAL VEGETABLES AND TOASTED ALMONDS- FLAN VEGETARIAN SUR CREME DE LEGUMES DE SAISON ET AMANDES GRILLÈES	EURO 15,00
OSTRICA OYSTER - HUÎTRES	AL PEZZO - PIÈCE - EACH EURO 4,00/6,00/8,00
COMPOSIZIONE DI PESCE CRUDO CON FRUTTA FRESCA MIXED DISH OF RAW FISH WITH FRESH FRUITS - COMPOSITION DE POISSON CRU ET FRUITS FRAIS (TARTARE DI TONNO ALLETTERATO, CARPACCIO DI BRANZINO, SALMONE, GAMBERI ROSSI DI MAZARA, SCAMPI E OSTRICHE) (MEDITERRANEAN TUNA " ALLETTERATO "TARTARE, SEA BASS CARPACCIO, SALMON, RED MAZARA SHRIMP, SCAMPI AND OYSTER) (TARTARE DE THON MÉDITERRANÉEN « ALLETTERATO », CARPACCIO DI BAR, SAUMON, HOMARD ROUGE DE MAZARA, LANGOUSTINE ET HUÎTRE)	EURO 35,00
SELEZIONE DI CICCHETTI TIPICI VENEZIANI SELECTIONS OF TYPICAL VENETIAN APPETIZERS - SÉLECTION D'AMUSE-BOUCHES TYPIQUES (BACCALÀ MANTECATO, SARDA "IN SAOR", CICALA DI MARE, GRANCEOLA, , SCHIE CON POLENTA E MOSCARDINO) (BRANDADE OF SALT COD, SARDINES "IN SAOR", MANTIS SHRIMPS, KING CRAB, GREY SHRIMPS WITH POLENTA AND BABY CCTOPUS) (BRANDADE DE MORUE, SARDINE « IN SAOR », CIGALE DE MER, ARAIGNÉE DE MER, CREVETTES DE LAGUNE AVEC POLENTA, BÈBÈ POULPE)	EURO 30,00
SELEZIONE DI 3 OSTRICHE, VODKA E CAVIALE SELECTION OF 3 OYSTER, VODKA AND CAVIAR - SELECTION DE 3 HUITRES, VODKA ET CAVIAR	EURO 28,00

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 17,00
SPAGHETTI “DE NA VOLTA” SPAGHETTI WITH SEAFOOD – SPAGHETTIS FRUIT DE MER	EURO 18,00
BIGOLI IN SALSA BIGOLI IN SAUCE (ANCHOVIES AND ONIONS) - BIGOLIS EN SAUCE (À BASE D’OIGNONS ÉMINCÉS ET D’ANCHOIS)	EURO 16,00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK - SPAGHETTIS À L’ENCRE DE SEICHE	EURO 16,00
PASTA E FAGIOLI BEANS SOUP WITH VENETIAN-STYLE PASTA- PÂTES AUX HARICOTS	EURO 15,00
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 18,00
RISOTTO MANTECATO “DE PESSE” (MINIMO 2 PERSONE) FISH RISOTTO - RISOTTO CRÉMEUX AU POISSON (MINIMUM 2 PERSONNES)	EURO 18,00
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA (MINIMO 2 PERSONE) RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK - RISOTTO À L’ENCRE DE SEICHE (MINIMUM 2 PERSONNES)	EURO 18,00
ZUPPA DI PESCE AL PROFUMO DI ORIGANO FISH SOUP WITH OREGANO SCENT - SOUPE DE POISSON AU PARFUM D’ORIGAN	EURO 19,00
SPAGHETTI CON SCAMPI, FONDO DI CROSTACEI, ZEST DI LIMONE E CAVIALE SPAGHETTI WITH SCAMPI, SHELLFISH STOCK, LEMON ZEST AND CAVIAR SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES, BOUILLON DE CRUSTACÉS, ZESTE DE CITRON ET CAVIAR	EURO 28,00
SPAGHETTI ALL’ASTICE CON POMODORINI SPAGHETTI WITH LOBSTER AND FRESH TOMATO - SPAGHETTIS AU HOMARD AVEC TOMATES CERISES	EURO 27,00
RAVIOLI DI BRANZINO CON BUSERA DI GAMBERI E RIDUZIONE DI CROSTACEI RAVIOLI STUFFED WITH SEA BASS, CRUSTACEANS REDUCTION – RAVIOLI AU BAR AVEC JUS CONCETRÉ DE CRUSTACES	EURO 18,00
BIGOLI CON BATTUTO DI ANATRA ARROSTO BIGOLI WITH ROAST WILD DUCK SAUCE - BIGOLI AVEC SAUCE AU CANARD SAUVAGE ROTI	EURO 17,00
STRANGOLAPRETI ALLE ERBETTE, BURRO, SALVIA E RICOTTA AFFUMICATA STRANGOLAPRETI WITH HERBS, BUTTER, SAGE AND SMOKED RICOTTA- STRANGOLAPRETI AUX HERBS, BEURRE, SAUGE ET RICOTTA FUMEE	EURO 15,00

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES – PLAT PRINCIPAL*

FRITTURA DI PESCE, CROSTACEI E VERDURE FRIED MIXED WITH VEGETABLES - FRITURE DE POISSON, CRUSTACÉS ET LÉGUMES	EURO 21,00
SEPIE IN NERO CON POLENTA MORBIDA VENETIAN-STYLE CUTTLEFISH WITH SOFT POLENTA - SEICHES À L’ENCRE NOIR AVEC POLENTA CRÉMEUSE	EURO 18,00
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 CUITE SUR PIERRE AVEC DES POMMES DE TERRE ET UNE RÉDUCTION AU VIN ROUGE ET LAURIERS	EURO 23,00
TRANCIO DI BRANZINO BRUSCHETTATO CON SPINACI SCOTTATI E FONDO DI VERDURE GRILLED SEA BASS STEAK WITH SEARED SPINACH AND SEASONAL VEGETABLES STEAK DE BAR GRILLÉ À LA BASE D’ÉPINARDS POËLÉS ET LEGUMES DE SAISON	EURO 24,00

PIOVRA CRIGLIATA CON PRIMIZIE DI STAGIONE E PATATE SCHIACCIATE EURO 24,00
GRILLED OCTOPUS WITH SEASONAL VEGETABLES AND MASHED POTATOES –
POULPE GRILLÉ AVEC LEGUMES DE SAISON ET DE LA PURÉE DE POMME DE TERRE

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO VERDURE DI STAGIONE E PATATE SCHIACCIATE EURO 24,00
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 19,00
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 22,00
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 VERDURE EURO 26,00
BEEF FILLET WITH REDUCTION OF MERLOT AND VEGETABLES FLAN – FILET DE BŒUF AVEC RÉDUCTION DE MERLOT ET FLAN DE LEGUMES

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

BRANZINO GRANDE DI MARE AL FORNO (MINIMO 2 PERSONE - 1 KG.) EURO 54,00
(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 54,00
(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 (AVAILABLE ONLY IN SEASON) EURO 25,00

BRANZINO ALLA GRIGLIA GRILLED SEA BASS - BAR GRILLÉ EURO 22,00

ORATA ALLA GRIGLIA GRILLED SEA BREAM - DORADE GRILLÉE EURO 22,00

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA GRILLED MONKFISH - LOTTE GRILLÉE EURO 22,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA GRILLED SOLE - SOLE GRILLÉE EURO 23,00

ASTICE ALLA GRIGLIA CON POLENTA (100 GR.) EURO 9,00
GRILLED LOBSTER WITH POLENTA (CORNMEAL) - HOMARD GRILLÉ AVEC POLENTA (SEMOULE DE MAÏS)

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POLENTA EURO 25,00
GRILLED SCAMPI WITH POLENTA (CORNMEAL) - LANGOUSTINES GRILLÉES AVEC POLENTA (SEMOULE DE MAÏS)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO PER PERSONA / PER PERSON / PAR PERSONNE EURO 36,00
(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 TONNO)
(SEA BREAM / O SEA BASS – GRILLED MONKFISH / O SOLE, SCAMPI, KING PRAWNS AND TUNA FISH) (DORADE / O BAR – LOTTE / O SOLE, LANGOUSTINES, GAMBAS AND THON)

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

OSTRICA CON SPUMA DI LIMONE

OYSTER WITH LEMON MOUSSE – HUITRE À LA MOUSSE DE CITRON
*

TARTARE DI TONNO, CAVIALE E VINAIGRETTE AI LAMPONI

TUNA TARTARE, CAVIAR AND RASPBERRY VINAIGRETTE
TARTARE DI THON, VINAIGRETTE CAVIAR ET FRAMBOISE
*

MOSCARDINO IN GUAZZETTO, OLIVE TAGIASCHE E POLENTINA MORBIDA

STEWED BABY OCTOPUS, TAGIASCA OLIVES AND SOFT POLENTA
BÈBÈ POULPE MIJOTÈ, OLIVES TAGIASCA ET POLENTA MOELLEUSE
*

SPUMA DI PATATE, SEPIE ALLA VENEZIANA E BOTTARGA

POTATO MOUSSE, VENETIAN CUTTLEFISH AND BOTTARGA- MOUSSE DE POMME DE TERRE, SEICHE VÉNITIENNE ET POUTARGUE
*

SPAGHETTI CON SCAMPI, FONDO DI CROSTACELI, ZEST DI LIMONE E CAVIALE

SPAGHETTI WITH SCAMPI, SHELLFISH STOCK, LEMON ZEST AND CAVIAR
SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES, BOUILLON DE CRUSTACÉS, ZESTE DE CITRON ET CAVIAR
*

PIOVRA SCOTTATA CON BOTOI E PATATE SCHIACCIATE

SEARED OCTOPUS WITH BOTOI AND MASHED POTTATOES – POULPE POELÈ AVEC BOTOI ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

PRE DESSERT

MORBIDO DI CIOCCOLATO BIANCO CON LIMONE CANDITO, FRUTTI ROSSI E “SBRISOLONA”

CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH CANDIED LEMON, RED FRUIT AND CRUMBLE CAKE
ONCTUEUX CHOCOLAT BLANC AU CITRON CONFIT, FRUITS ROUGES ET GÂTEAU CRUMBLE

(COFFEE AND WATER)

EURO 100,00 PER PERSONA / PER PERSON

VINO ESCLUSO – WINE EXCLUDED

CON ABBINATI SEI CALICI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA
WITH COMBINATION OF FIVE SELECTED GLASSES FROM OUR CELLAR

EURO 30,00

CON ABBINATI SEI CALICI SPECIALI “*DEL TERRITORIO*”
WITH COMBINATION OF SIX SPECIAL SELECTED OF THE TERRITORY

EURO 50,00