

ANTIPASTI

Appetizers
Hors d'Oeuvres



Locale Storico
Historical Restaurant

PESCE

Fish Appetizers - Apéritifs de Poisson

Ostriche (al pezzo) € 5,00
Oysters (each)
Huîtres (par pièce)



Sarde in “Saor” alla Veneziana € 16,00
Fried and Marinated Sardines with Soft Onions Venetian style
Sardines à la “Saor” avec Oignon a la Venetien

Impepata di Cozze in Rosso con Crostini € 18,00
Mussels sauté with Tomato sauce and Croutons
Moules soute en Rouge avec Croûtons



Baccalà Mantecato e cuore di Carciofo € 16,00
Salt Cod fish mousse on heart of Artichokes
Cabillaud à la crème avec cœur d'Artichaut



Scampi in “Saor” alla Veneziana € 22,00
Fried and Marinated Scampi with Onion Venetian style
Scampi avec Oignons à la Venetien

Capesante graten (3 pezzi) € 18,00
Fish-Scallops gratinated (3 pieces)
Saint Jacques gratines (3 pieces)

Salmone affumicato € 20,00
Smoked Salmon
Saumon fumé

Tartare di Tonno con il nostro condimento € 22,00
Tuna Tartarre with House dressing
Tartare de Thon avec notre Vinaigrette

Crudité di Pesce del giorno € 35,00
Selection of Raw Fish “Vecia Cavana” style
Crudité de Poisson “Vecia Cavana”



Bollito di Pesce misto “Vecia Cavana” € 30,00
Selection of boiled Fish “Vecia Cavana” style
Le grand Hors D'Oeuvre de Poissons mélangé de la Maison

Insalatina di Astice alla Catalana € 30,00
Lobster salad Catalana style
Salade de Homard à la Catalane



Granceola “in scorso suo” € 25,00
Spider Crab Salad
Araignée de Mer



Piatto tipico della Cucina Veneziana



A richiesta pietanze senza glutine
Gluten free options on request
Plats sans gluten sur demande

CARNE E VERDURE

Meat and Vegetables - Viande et Légumes

Cuore di Carciofo, Mozzarella di Bufala e Tartufo Nero € 18,00
Heart of Artichokes, Buffalo Mozzarella and Black Truffle
Cœur d'Artichaut, Mozzarella de Bufflonne et Truffe Noire



Carpaccio di Bue con la sua salsa € 20,00
Beef Carpaccio with Home Made suace
Carpaccio de Boeuf avec Sauce de la Maison

Prosciutto di San Daniele al coltello € 18,00
Thinly sliced "San Daniele" Raw Ham
Jambon "San Daniele" au couteau

Vitello tonnato € 20,00
Veal thinly sliced with Tuna sauce and Capers
Veau avec Suace de Thon et Càpres

Selezione di Verdure di stagione € 10,00
Vegetable platter in season *piccolo/small*
Ansiet de Legumes de saison *grande/regular* € 15,00

Insalata dello Chef € 16,00
Chef's daily salad
Salade du jour du Chef



Piatto tipico della Cucina Veneziana



A richiesta pietanze senza glutine
Gluten free options on request
Plats sans gluten sur demande

PRIMI PIATTI

Fish and Meat Pasta
Premier Plat de Poisson

PESCE

First courses of Fish - Premiers plats de Poisson

Linguine ai Frutti di Mare con le sue Verdure € 22,00
Sea-food Linguine with it's Vegetables
Linguine aux Fruits de Mer et ses Légumes



*Spaghetti alla "Busara" di Mazzancolle € 25,00
Spaghetti with Shrimps and spicy Tomatoes sauce
Spaghetti avec Langoustines et Tomates épicè

Tagliolini di pasta fresca all'Astice - (min. 2 pers.) p.p. € 35,00
Fresh pasta Tagliolini with Lobster
Pâtes fraîches Tagliolini au Homard



*Risotto alle Seppie in Nero (min. 2 pers. 20 min.) p.p. € 22,00
Black ink Risotto with Cuttlefish
Risotto à l'Encre de Seiche

Paccheri con Capesante e Crema di Basilico € 24,00
Short pasta Paccheri with Scallops and Basil sauce
Paccheri aux Saint Jacques et Crème de Basilic

PASTA CON CARNE E VEGETARIANI

Pasta with Meat and Vegetarians - Pâtes à la Viande et Végétariens

Tagliolini all'Uovo con Funghi di stagione € 20,00
Tagliolini with fresh Mushrooms in season
Tagliolini frais aux Champignons de saison

Ravioli ripieni di Verdure con Ragù al coltello € 20,00
Vegetables Ravioli with Bolognese sauce
Raviolis de légumes avec sauce Bolognaise

Maccheroni all'Ortolana € 18,00
Maccheroni with Vegetables in season
Maccheroni aux Legumes du season

Tagliolini al Tartufo Nero estivo € 30,00
Taglioliniu with Black Truffle
Tagliolini avec Truffe Noire



Piatto tipico della Cucina Veneziana



A richiesta pietanze senza glutine
Gluten free options on request
Plats sans gluten sur demande

SECONDI PIATTI

Fish and Meat Main Courses
Poisson et Crustacés, Viandes

PESCE

Fish main Courses - Plats principaux de Poisson

Pescato del giorno alla griglia € 28,00

Grilled Catch of the day

Poisson grillé du jour

Branzino al forno alla Torcellana € 33,00

Baked Sea-bass "Torcellana style"

Loup de Mer legume a la "Torcellana"

*Seppie in Nero alla Veneziana con Polenta alla griglia € 28,00

Cuttle-Fish Venetian style in Black sauce with Polenta

Seiches aux Encre à la Venetienne avec Polenta

*Frittura di Pesce con Verdurine a fiammifero € 30,00

Mixed Fried fish with fried Vegetables

Friture du Poissons et petit Légumes frit

Tagliata di Tonno in crosta di Sesamo nero € 28,00

Tuna Steak in Sesame crust

Tranches de Thon en croûte de Sésame

Grigliata mista di Pesce (min. 2 pers.) p.p. € 35,00

Great mixed grilled of Fish

Notre Poisson grillée du jour

Rombo al forno alla Veneta € 32,00

Baked Turbot Venetian style

Turbot au four à la Venetienne

*Scampi alla griglia € 35,00

Grilled Scampi

Langoustines grillées

Astice alla griglia € 45,00

Grilled Lobster

Homard grillées

CARNE

Second courses of Meat - Deuxièmes plats de Viande

Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta € 25,00

Calf's Liver Venetian style with Polenta

Foie de Veau à la Venetienne avec Polenta

Costolette di Agnello alla griglia € 33,00

Grilled Lamb Chops

Côtelettes d'Agneau grillées

Piccatine di Vitello con Funghi di stagione € 30,00

Veal Escalops with fresh Mushrooms sauce

Petit Escalop de Veau aux Champignons de saison

Filetto di Bue alla griglia in crosta di Parmigiano € 34,00

Grilled Beef fillet with Parmesan crust

Filet de Boeuf grillées avec Parmesan croûte

Filetto di Bue con riduzione al vino Rosso e Tartufo Scorzone € 38,00

Fillet of Beef with red Wine sauce and black Truffle flakes

Filet de Boeuf au Vin rouge avec Truffe noire



Piatto tipico della Cucina Veneziana



A richiesta pietanze senza glutine

Gluten free options on request

Plats sans gluten sur demande

CONTORNI

Contours

Insalata mista o verde <i>Mixed or green Salad</i> <i>Salad composee</i>	€ 10,00
Carciofi <i>Artichokes</i> <i>Artichauts</i>	€ 10,00
Patate al forno <i>Baked Potatoes</i> <i>Pomme de Terre cui tau Four</i>	€ 8,00
Spinaci all'aglione <i>Spinach with Garlic</i> <i>Épinards à l'ail</i>	€ 10,00
Rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano <i>Rucola Salad with Parmesan flakes</i> <i>Roquette et Éclats de Parmigiano Reggiano</i>	€ 12,00
Crudité di verdure in pinzimonio <i>Raw Vegetables</i> <i>Crudité de legumes</i>	€ 14,00

FORMAGGI

Cheeses - Fromages

Selezione di Formaggi <i>Selection of Local Cheeses - Selection de Fromages</i> (Parmigiano Reggiano 24 mesi - Taleggio Gorgonzola dolce - Pecorino Toscano)	€ 20,00
---	---------



A richiesta pietanze senza glutine
Gluten free options on request
Plats sans gluten sur demande

DOLCI

Dessert

Tiramisù della casa € 10,00
Home made Tiramisù
Tiramisù de la Maison

Mousse al Cioccolato € 10,00
Chocolate Mousse
Mousse du Chocolat

Mousse al Pistacchio (di Bronte) € 10,00
Pistacchio Mousse
Mousse du Pistache

Torta Mimosa € 10,00
Mimosa Cake with Cream and Fruit
Mimosa avec Crème et Fruit

Sacher con la Panna € 10,00
Chocolate Cake with Wiphed Cream
Gâteau au Chocolat avec Crème Fouettée

Petit four alle Mandorle € 10,00
Almonds Cake
Gâteau aux Amandes

Meringata con gocce di Cioccolato fondente € 10,00
Meringue with Dark flakes Chocolate Drops
Meringue aux Pepitesdu Chocolat Noir

Dolce del giorno € 10,00
Daily dessert
Dessert du jour

Gelato alla Vaniglia con Frutti di bosco freschi € 15,00
Vanilla Ice-Cream with fresh mixed Berries
Glace du Vanille aux Baies Fraîches

PANE E COPERTO € 5,00
Bread and cover charge
Pan et couvert



A richiesta pietanze senza glutine
Gluten free options on request
Plats sans gluten sur demande

Lista allergeni

	1. Glutine	2. Crostacei e derivati	3. Uova e derivati	4. Pesce e derivati	5. Arachidi e derivati	6. Soia e derivati	7. Latte e derivati	8. Frutta a guscio e derivati	9. Sedano e derivati	10. Senape e derivati	11. sesamo e derivati	12. solforosa e solfiti	13. Lupino e derivati	14. Molluschi e derivati
ntipasti														
striche														X
arde in saor				X	X									
nepata di cozze con crostini	X				X									X
accalà mantecato con fondo di carciofo				X	X		X					X		
campi in saor		X			X							X		
apesante gratinate					X									X
ranseola		X										X		
almone affumicato				X										
irtare di tonno				X								X		
rudità di pesce		X		X		X		X				X		X
ollito di pesce		X		X								X		X
isalatina di astice alla catalana		X						X	X		X			
uore di carciofo, mozzarella di bufala							X			X				
tartufo nero														
arpaccio di bue			X		X		X							
rosciutto di San Daniele														
isalatata dello chef					X		X	X	X		X			
itello tonnato			X		X		X	X						
rimi piattiTagliolini all'astice	x	x	x	x			x					x		
nguine ai frutti di mare	X	X		X	X									X
paghetti alla busara di mazzancolle	X	X		X	X				X					
isotto alle seppie in nero				X	X				X					X
accheri con capesante e crema di basilico	X		X		X				X					

	1. Glutine	2. Crostacei e derivati	3. Uova e derivati	4. Pesce e derivati	5. Arachidi e derivati	6. Soia e derivati	7. Latte e derivati	8. Frutta a guscio e derivati	9. Sedano e derivati	10. Senape e derivati	sesamo e derivati	solforosa e solfiti	13. Lupino e derivati	14. Molluschi e derivati
Primi piatti														
Tagliolini con funghi porcini	X		X		X		X							
Ravioli ripieni di verdure con ragù	X		X		X	X	X							
Maccheroni alle verdure	X		X		X	X								
Tagliolini all'uovo con tartufo nero	X		X		X		X							
I secondi di pesce														
Pescato del giorno alla griglia				X	X				X					
Frittura di pesce con verdure		X		X	X		X		X		X	X	X	
Tagliata di tonno in crosta di sesamo				X	X				X		X	X		
Grigliata di pesce		X		X	X				X			X		X
Rombo al forno alla veneta				X	X				X			X		
Branzino alla torcellana														
Scampi alla griglia		X			X				X			X		
Astice alla griglia		X			X				X			X		
Seppie in nero con polenta				X	X				X					X
Secondi di carne														
Costolette di agnello alla griglia					X				X	X				
Piccatina di vitello ai funghi					X				X					
Filetto di bue alla griglia con crosta di parmigiano					X		X		X	X				
Filetto di bue al vino rosso e tartufo					X				X		X			
Fegato di vitello alla veneziana con polenta					X									
Contorni														
Fondi di carciofo/spinaci all'aglio/patate al forno					X									
Rucola e parmigiano							X							
Insalate/crudité di verdure														
Formaggi														
Selezione di formaggi							X							
Dolci														
Dessert dal carrello	X		X		X		X	X			X			

Il conto viene portato solo al tavolo.

The bill is only brought to the table.

Le projet de loi est seulement déposé sur la table.

*Qualora necessario chiedere la lista allergeni
al personale in servizio.*

*If necessary, ask the staff
on duty for the list of allergens.*

*Si nécessaire, demandez au personnel de garde
la liste des allergènes.*

** Prodotto abbattuto e mantenuto a temperatura
di sicurezza microbiologica (-18°);*

** The product could be frozen for shortage of fresh product at the market*

** Produit congelé (température de sécurité -18°);*

** Es könnte sich um eine tiefgekühlt konservierte Zutat handeln,
so weit diese nicht frisch erhältlich ist;*



Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato



Piatto tipico della Cucina Veneziana