

## Antipasti Starters

Il "cicheto" veneziano: gamberetti, mousse di dentice, baccalà mantecato e scampi in "saor" su polentina morbida The venetian appetizer with baby prawns, red snapper mousse, cod-fish mousse and shrimps marinated with pickled onion on soft polenta	€ 28,00
"Il gran bollito di mare secondo tradizione": granseola, latticini di seppia, insalatina di gamberetti rosa, moscardino con sedano As traditions: spider crab salad, pink baby prawns, small octopus and celery salad, cuttlefish eggs	€ 30,00
"Il crudo di mare": tartare di tonno pinna gialla con sfere di soia, scampi crudi, carpaccio del giorno, sashimi di salmone con maionese wasabi, julienne di seppia e mora, tartare di gambero rosa al passion fruit Tuna fish tartare with soia's sphere, raw scampi, carpaccio of the day, salmon sashimi, cuttle fish and black berries, shrimps tartare with passion fruit sauce	€ 35,00
Ostriche fine de claire ½ dozzina Oysters fine de claire ½ a dozen	€ 24,00
Capasante alla griglia aromatizzate con olio extra delicato del Garda (tre pezzi) Grilled scallops flavored with Garda's extra vergin olive oil (three pieces)	€ 20,00
Caesar salad con pollo e guanciale croccante Caesar salad with chicken breast and crunchy bacon	€ 16,00
Crudo di Parma riserva con burratina campana ed olive taggiasche Parma ham special riserva, burratina cheese and olives	€ 20,00

## Primi piatti First course

Spaghetti di Gragnano con vongole veraci Gragnano's spaghetti with fresh clams	€ 20,00
Paccheri di Gragnano alla busara di crostacei Gragnano's paccheri with shellfish in spiced tomato sauce	€ 22,00
Ravioli ripieni di baccalà padellati con scampi sgusciati ed erbetta cipollina Ravioli filled with cod-fish, shrimps and onion grass	€ 25,00
Risotto dello Chef (min. 2 persone) Daily special risotto (min. 2 persons)	€ 25,00 p.p.
Tagliolini di pasta fresca con mazzancolle sgusciate e radicchio di Treviso Fresh tagliolini pasta with prawns and red chicory	€ 24,00
Sformato di lasagne alla bolognese Our Lasagne with meat sauce	€ 17,00
Zuppa di verdure di stagione Vegetable soup in season	€ 16,00

## I secondi di pesce Fish dishes

Pescato del giorno con guarnizione Catch of the day with garnish	€ 28,00
Branzino alla griglia con patate saltate al timo e ratatouille Grilled sea-bass with potatoes flavored with tyme and ratatouille	€ 28,00
Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo e riduzione di balsamico con contorno Grilled tuna steak yellow fin with sesame and balsamic sauce with garnish	€ 30,00
Gran fritto dell'adriatico con piccole verdure croccanti Mixed fried fish and crunchy vegetables	€ 28,00
Rombo chiodato al forno con patate, olive e pomodorini (min. due persone) Turbot baked with potatoes, olives and cherry tomatoes (min. two pax)	€ 33,00
Scampi reali alla griglia (tre pezzi) con contorno Grilled giant shrimps with garnish	€ 38,00

## **I secondi di carne    Meat dishes**

Fegato di vitello alla veneziana servito con polenta alla griglia Calf liver venetian style with onion served with grilled polenta	€ 25,00
Carrè d'agnello scottato al profumo di senape ed erbe fini Rack of lamb with mustard and herb flavour	€ 30,00
Filetto di bue grigliato con patate saltate e ratatouille Grilled fillet steak with potatoes and ratatouille	€ 35,00

## **I contorni vegetariani    Side vegetarian dishes**

Insalata verde o mista di stagione Fresh green or mix salad	€ 15,00
Crudité in pinzimonio Raw vegetables and olive oil side dressing	€ 15,00

## **I formaggi    Cheeses**

Selezione di formaggi italiani con confetture Italian cheese selection with home made jams	€ 20,00
---	---------

## **I dolci della casa    Dessert from our pastry**

Millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato fondente Millefoglie pastry with chantilly cream and flakes of chocolate	€ 12,00
Mousse al cioccolato o pistacchio Chocolate or pistacchio mousse	€ 12,00
Tiramisu' dello Chef Chef's tiramisu'	€ 12,00
Pannacotta con salsa ai frutti di bosco Pannacotta with fresh berries	€ 12,00
Semifreddo al tiramisu' con cuore di cioccolato bianco e nero Tiramisu' parfait with dark and white chocolate heart	€ 12,00

Pane e coperto € 6,00  
Bread and cover € 6,00

Tutti i prezzi sono espressi in euro e sono inclusivi di IVA  
All prices are in euros and inclusive of VAT

Alcuni contorni, guarnizioni e pietanze per mancanza di reperibilità potrebbero essere preparati  
con alimenti surgelati o congelati.  
Vegetables, garnishes and dishes may be prepared with frozen product.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.  
For any allergens information please request our allergen list.