

ANTIPASTI

Appetizers
Hors d'Oeuvres



Locale Storico
Historical Restaurant

PESCE

Fish Appetizers - Hors d'Oeuvres

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



Sarde in "Saor" € 14,00
Fried and marinated Sardines with Soft Onions Venetian style
Sardines à la "Saor" avec Oignons à la Venetien

Guazzetto di Cozze e Vongole in rosso con Crostini € 18,00
Mussels & Clams sauté with Tomato sauce and Croutons
Moules et Palourdes soute en Rouge avec Croûtons



Moscardini in umido con polenta € 18,00
Stewed Baby Octopus with polenta
Bebe Poulpe avec tomate et polenta



Baccalà Mantecato con Polentina tenera € 15,00
Salt Cod fish mousse on soft Polenta
Cabillaud à la crème avec Polenta



***Scampi in "Saor"** € 20,00
Fried and marinated scampi Venetian style
Scampi avec Oignons à la Venetien

Capesante graten (4 pezzi) € 20,00
Fish-Scallops gratinated (4 pieces)
Saint Jacques gratines (4 pieces)

Salmone affumicato € 18,00
Wild smoked Salmon
Saumon fumé

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



Bollito di Pesce misto "Vecia Cavana" € 28,00
Selection of boiled Fish "Vecia Cavana"
Le grand Hors d'Oeuvre de Poissons mélangé de la Maison

***Crudità di Pesce "Vecia Cavana"** € 30,00
Selection of Raw Fish "Vecia Cavana"
Crudité de Poisson "Vecia Cavana"



Granceola "in scorso suo" € 24,00
Spider Crab salad
Araignée de Mer



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

CARNE E VERDURE

Meat and Vegetables - Meat Hors d'Oeuvre

Buffet misto di verdure del giorno in stagione € 15,00

Selection on Vegetables in season from Buffet

Selection de Legumes de season au Buffet

Cuore di Carciofo, Mozzarella e Tartufo nero € 16,00

Heart of Artichokes, Mozzarella and Black Truffle

Cœur d'Artichaut, Mozzarella et Truffe Noir

Carpaccio di Bue su Rucola con scaglie di Parmigiano Reggiano € 20,00

Beef Carpaccio with Rocket salad and Flakes of Parmesan cheese

Carpaccio de Boeuf avec Roquette et Parmesan

Prosciutto di San Daniele al coltello € 18,00

Thinly sliced "San Daniele" Raw Ham

Jambon "San Daniele" au couteau



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

Fish Pasta - Premier Plat de Posson



Bigoli di pasta fresca in “salsa” € 18,00
Bigoli Pasta with Anchovies and Onion
Bigoli Pasta avec Anchois et Oignon



Spaghetti alle Vongole e Bottarga di Muggine € 18,00
Spaghetti with Clams and Mullet Roe
Spaghetti aux Palourdes et Poutargue de Rouget

***Spaghetti alla “Busara” di Mazzancolle** € 25,00
Spaghetti with Shrimps and Spicy Tomatoes sauce
Spaghetti avec Langoustines et Tomates épicé

Tagliolini al nero di Seppia gratinati con la Granceola (min. 2 pers. 20 min.) p.p. € 25,00
Squid ink Tagliolini gratinated with SpiderCrab sauce
Tagliolini à l'encre de seiche graten à la sauce d'Araignée de mer

Risotto ai Frutti di Mare (min. 2 pers. 20 min.) p.p. € 20,00
Sea Food risotto
Risotto aux Fruits de Mer

Paccheri all'Astice € 35,00
Paccheri short Pasta with Lobster sauce
Paccheri aux Homard

Gran Zuppa di pesce con Crostini € 25,00
Mixed Fish soup with Croutons
Grand soupe du Poison avec Croûtons

CARNE E VEGETARIANI

Meats Pastas and Vegetarian - Pates et Riz

Zuppa del giorno € 14,00
Soup of the day
Soup du jour

Tagliolini all'Ortolana € 16,00
Tagliolini with Vegetables in season
Tagliolini aux Legumes du season

**Ravioli ripieni di Verdure
con Pomodoro di San Marzano e Basilico** € 20,00
Vegetables Ravioli with fresh Tomato sauce
Raviolis de légumes à la sauce tomate fraîche

Gnocchi della casa con Ragù di Castrato € 20,00
Homemade gnocchi with Ragù of Mutton
Gnocchi de la maison avec Ragout du Mouton castre



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 - Poisson et Crustacés

Pescato del giorno alla griglia € 24,00

Grilled Catch of the day

Poisson grillé du jour

Branzino al forno con Patate e Carciofi € 28,00

Baked Sea-bass with Potatoes and Artichokes

Loup de Mer au four avec Pommes de Terre et Artichauts

Seppie in nero alla Veneziana con polenta alla griglia € 24,00

Cuttle-Fish Venetian style in black Sauce with Polenta

Seiches aux encre à la Vènitien avec polenta

***Frittura di Pesce con verdure a fiammifero** € 25,00

Mixed Fried with fried vegetables

Friture de poissons et petit légumes frit

***Tagliata di Tonno in crosta di Sesamo nero** € 24,00

Tuna Steak in Sesame crust

Tranches de Thon en croûte de Sésame

Grigliata mista di Pesce (min. 2 pers.) p.p. € 30,00

The great mixed grilled of Fish

Notre Poisson grillée du jour

Rombo al forno alla Veneta (min. 2 pers.) p.p. € 30,00

Baked Turbot Venetian style

Turbot au four à la Venetien

***Scampi alla griglia** € 30,00

Grilled Scampi

Langoustines grillées

Astice alla griglia € 40,00

Grilled lobster

Homard grillée



A richiesta pietanze senza glutine

Gluten free options on request

Plats sans gluten sur demande

CARNE

Meat Main Courses - Viandes



Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta € 22,00
Calf's Liver Venetian style with Polenta
Foie de Veau à la Venetienne avec Polenta

Filetto di Bue di Sorana al Gorgonzola € 30,00
Fillet of Sorana Beef with Gorgonzola sauce
Filet de Sorana Boeuf au Gorgonzola

Piccatine di Vitello con limone e capperi € 24,00
Veal Escalops with Lemon and Capers
Petit Escalop de Veau avec Citron et Capres

***Costolette di Agnello alla griglia** € 24,00
Grilled Lamb Chops
Côtelettes d'Agneau grillées

CONTORNI

Side Dishes

Insalata mista e verde € 7,00
Mixed or Green salad

Contorno di verdure grigliate € 10,00
Selection of grilled Vegetables
Legumes grilled

Spinaci all'aglione € 8,00
Spinach with Garlic

Rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano € 10,00
Rucola salad with Parmesan flakes

FORMAGGI

Cheeses

Selezione di Formaggi € 15,00
Selection of Local Cheeses - Selection de Fromages
(Parmigiano Reggiano 24 mesi - Taleggio
Gorgonzola dolce - Pecorino Toscano)



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

Sacker 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 - Desserte du jour

Sgroppino al Limone con Vodka e Prosecco € 7,00
Lemon Sorbet with Vodka and Prosecco
Sorbet aux Citron avec Vodka et Prosecco

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 € 4,50
Bread and cover charge
Pan et couvert



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

Il conto viene portato solo al tavolo.

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

* *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

