

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" € 15,00
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 Polentina tenera € 18,00
Stewed Baby Octopus with soft Polenta
Bebe Poulpe bouilli avec Polenta



Baccalà Mantecato con Polentina tenera € 16,00
Salt Cod fish mousse with 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 (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



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

Crudité di Pesce "Vecia Cavana" € 35,00
Selection of Raw Fish "Vecia Cavana"
Crudité de Poisson "Vecia Cavana"



Granceola "in scorso suo" € 25,00
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

Cuore di Carciofo, Mozzarella e Tartufo nero € 18,00
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

Vitello tonnato € 18,00
Veal thinly sliced with Tuna sauce and Capers
Veau avec Sauce de Thon et Càpres

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

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






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 € 20,00
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. € 22,00
Sea Food risotto
Risotto aux Fruits de Mer
-  Linguine ai Moscardini € 18,00
Long Pasta Linguine with stewed Octopus
Linguine aux petit Pouple

CARNE E VEGETARIANI

Meats Pastas and Vegetarian - Pates et Riz

- Tagliolini all’Uovo con Funghi Porcini € 16,00
Tagliolini with fresh Wild Mushrooms
Tagliolini frais aux Cépes
- Ravioli ripieni di Verdure € 20,00
con Pomodoro di San Marzano e Basilico
Vegetables Ravioli with fresh Tomato sauce
Raviolis de Légumes à la sauce Tomate fraîche
-  Paccheri con Ragù d’Anatra € 22,00
Paccheri short Pasta with Duck Ragù
Paccheri avec Ragoût de Canard
- Tagliolini all’Ortolana € 16,00
Tagliolini with Vegetables in season
Tagliolini aux Legumes du season



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 € 26,00

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 verdurine 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 € 33,00

Grilled Scampi

Langoustines grillées

Astice alla Catalana € 40,00

Catalan lobster

Homard catalan



*Scampi fritti con salsa Tartara € 40,00

Fried Scampi with Tartar sauce

Langoustines frits avec sauce Tartare



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 <i>Calf's Liver Venetian style with Polenta</i> <i>Foie de Veau à la Venetienne avec Polenta</i>	€ 22,00
Filetto di Bue con riduzione al Vino Rosso e Tartufo Scorzone <i>Fillet of Beef with Red Wine sauce and black Truffle flakes</i> <i>Filet de Boeuf au Vin Rouge avec Truffe noire</i>	€ 35,00
Filetto di Bue alla griglia in crosta di Parmigiano <i>Grilled Beef fillet with Parmesan crust</i> <i>Filet de Boeuf grillées avec Parmesan croûte</i>	€ 30,00
*Piccatine di Vitello con funghi Porcini <i>Veal Escalops with wild Mushrooms sauce</i> <i>Petit Escalop de Veau aux Cèpes</i>	€ 24,00
*Costolette di Agnello alla griglia <i>Grilled Lamb Chops</i> <i>Côtelettes d'Agneau grillées</i>	€ 24,00

CONTORNI

Side Dishes

Insalata mista o verde <i>Mixed or green salad</i> <i>Salad composee</i>	€ 10,00
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
Patate al forno <i>Baked Potatoes</i> <i>Pomme de Terre cui tau Four</i>	€ 10,00
Crudità di verdure in pinzimio <i>Raw Vegetables</i> <i>Crudité de legue</i>	€ 14,00

FORMAGGI

Cheeses

Selezione di Formaggi <i>Selection of Local Cheeses - Selection de Fromages</i> <i>(Parmigiano Reggiano 24 mesi - Taleggio</i> <i>Gorgonzola dolce - Pecorino Toscano)</i>	€ 16,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



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

DOLCI

Dessert

Tiramisù della casa <i>Home made Tiramisù</i> <i>Tiramisù de la Maison</i>	€ 10,00
Mousse al cioccolato <i>Chocolate Mousse</i> <i>Mousse du Chocolat</i>	€ 10,00
Mousse al Pistacchio (di Bronte) <i>Pistacchio Mousse</i> <i>Mousse du Pistache</i>	€ 10,00
Torta Mimosa <i>Mimosa cake with Cream and Fruit</i> <i>Mimosa avec Crème et Fruit</i>	€ 10,00
Sacker con la panna <i>Chocolate cake with Wiphed Cream</i> <i>Gâteau au chocolat avec Crème Fouettée</i>	€ 10,00
Petit four alle Mandorle <i>Almonds cake</i> <i>Gâteau aux Amandes</i>	€ 10,00
Meringata con gocce di Cioccolato fondente <i>Meringue with Dark flakes Chocolate Drops</i> <i>Meringue aux Pepitesdu Chocolat Noir</i>	€ 10,00
Dolce del giorno <i>Daily dessert</i> <i>Desserte du jour</i>	€ 10,00
Gelato alla Vaniglia con Frutti di bosco freschi <i>Vanilla Ice-Cream with fresh mixed Berries</i> <i>Glace du Vanille aux Baies Fraîches</i>	€ 15,00
PANE E COPERTO <i>Bread and cover charge</i> <i>Pan et couvert</i>	€ 5,00



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

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

