



**Locale Storico**  
**Historial Restaurant**

## ANTIPASTI

### Appetizers

---

<b>Ostriche Creuse (al pezzo)</b> <i>Creuse oysters (Each)</i>	€ 4,00
<b>Sarde in Saor</b> <i>Fried and marinated Sardines with soft onions Venetian style</i>	€ 10,00
<b>Guazzetto di Cozze e Vongole veraci in rosso con crostini</b> <i>Mussels &amp; Clams sauté with Tomato sauce</i>	€ 15,00
<b>Moscardini bolliti con Sedano e aceto di vino</b> <i>Baby boiled Octopus with celery and vinaigrette</i>	€ 15,00
<b>Baccalà Mantecato con polentina tenera</b> <i>Salt Cod fish mousse on soft polenta</i>	€ 15,00
<b>Scampi in Saor</b> <i>Fried and marinated scampi venetian style</i>	€ 15,00
<b>Capesante graten (3 pezzi)</b> <i>Fish-Scallops gratinated</i>	€ 12,00
<b>Garusoli di mare</b> <i>Sea snails</i>	€ 15,00
<b>Salmone affumicato di Scozia</b> <i>Wild smoked Scottish Salmon</i>	€ 18,00
<b>Tartare di Tonno con il nostro condimento</b> <i>Tuna tartar with house dressing</i>	€ 22,00
<b>Bollito di Pesce misto "Vecia Cavana"</b> <i>The great selection of boiled Fish "Vecia Cavana"</i>	€ 25,00
<b>Crudità di Pesce "Vecia Cavana"</b> <i>Selection of raw fish "Vecia Cavana"</i>	€ 28,00
<b>Granceola "in scorso suo"</b> <i>Spider crab salad</i>	€ 20,00
<b>Cuore di Carciofo, Mozzarella e Acciuga</b> <i>Heart of Artichokes, Mozzarella and Anchovies</i>	€ 14,00
<b>Carpaccio di Bue su Rucola con scaglie di Parmigiano Reggiano</b> <i>Beef Carpaccio with Rocket salad and flakes of Parmesan cheese</i>	€ 20,00

## PRIMI PIATTI

### Pasta and Rice dishes

---

<b>Spaghetti alle Vongole Veraci e bottarga di Muggine</b> <i>Spaghetti with Clams and Mullet roe</i>	€ 16,00
<b>Gnocchi di Patate con Mazzancolle e Verdure</b> <i>Potatoes Gnocchi with Shrimps and Vegetables</i>	€ 25,00
<b>Spaghetti alla Busara di Scampi</b> <i>Spaghetti with Scampi and spicy Tomatoes sauce</i>	€ 25,00
<b>Zuppa di Pesce in bianco con crostini</b> <i>Mixed Fish soup in white sauce with Croutons</i>	€ 25,00
<b>Risotto ai Frutti di Mare (min. 2 pers. 20 min.) p.p.</b> <i>Sea Food Risotto</i>	€ 20,00
<b>Risotto del giorno (min. 2 pers. 20 min.) p.p.</b> <i>Daily Risotto</i>	€ 20,00
<b>Tagliolini con Funghi Porcini</b> <i>Tagliolini with Porcini Mushrooms</i>	€ 18,00
<b>Pasta e Fagioli alla Veneta</b> <i>Pasta and Beans soup Venetian style</i>	€ 12,00

## SECONDI PIATTI

### Main course

---

<b>Pescato del giorno alla griglia</b> <i>Grilled Catch of the Day</i>	€ 22,00
<b>Branzino al forno con Patate e Carciofi</b> <i>Baked Sea-bass with Potatoes and Artichokes</i>	€ 25,00
<b>Seppie in nero alla Veneziana</b> <i>Cuttle-Fish Venetian style in black Sauce with Polenta</i>	€ 24,00
<b>Frittura di Pesce con verdure a fiammifero</b> <i>Mixed Fried with fried vegetables</i>	€ 24,00
<b>Coda di Rospo alla Carlina</b> <i>Monk fish carlina style (capers)</i>	€ 24,00
<b>Tagliata di Tonno su Rucola</b> <i>Grilled Tuna steak on Rucola salad</i>	€ 24,00
<b>Grigliata mista di Pesce (min. 2 pers) p.p.</b> <i>The mixed grilled of Fish</i>	€ 30,00
<b>Rombo al forno alla Veneta (min. 2 pers) p.p.</b> <i>Baked Turbot Veneto style</i>	€ 25,00
<b>Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta</b> <i>Calf's Liver Venetian Style with soft Polenta</i>	€ 22,00
<b>Filetto di bue di Sorana al Gorgonzola dolce</b> <i>Fillet of Sorana beef with Gorgonzola sauce</i>	€ 25,00
<b>Piccatina di Vitello</b> <i>Veal Escalop</i>	€ 22,00

## CONTORNI FORMAGGI E DESSERT

### Side dish, cheeses and Dessert

---

<b>Insalata mista e verde</b> <i>Mixed or green Salad</i>	€ 7,00
<b>Contorno di verdure grigliate e/o bollite</b> <i>Selection of Grilled or/and boiled Vegetables</i>	€ 7,00
<b>Dessert della casa</b> <i>Home made dessert</i>	€ 10,00
<b>Selezione di Formaggi</b> <i>Selection of local Cheeses</i> <i>Parmigiano Reggiano 24 mesi - Taleggio - Gorgonzola dolce</i>	€ 15,00

**Pane e coperto - Bread and cover charge € 4,50**

**Il conto viene portato solo al tavolo**

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

