

ANTIPASTI

PESCE- Fish appetizers- Poisson hors d'Ouvres

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 oignon 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 sautées en rouge avec croûtons

Moscardini in umido con polentina tenera € 18,00

Baby stewed Octopus with soft polenta

Bebe Poulpe avec tomate et polenta

Baccalà Mantecato con polentina tenera € 16,00

Salt Cod fish mousse on soft polenta

Cabillaud à la crème avec polenta

Scampi in "Saor" € 20,00

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 gratinées (3 pièces)

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 del giorno € 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

Carne e Verdure- Meat and vegetables- Viande et Legumes

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 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

Selezione di Verdure di Stagione

piccolo/small € 10,00

Vegetable platter in season

grande/big € 15,00

Assiet de Legumes de saison

PRIMI PIATTI – Pasta Courses

Pesce

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	
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	
Paccheri di Gragnano con Capesante, Zucchine e semi di Papavero	€ 22,00
Paccheri short Pasta with scallops, zucchini and Poppy seeds	
Paccheri avec Saint-jacques, Courgettes et graines de Coquelicot	

Pasta con Carne e Vegetariani

Meats and vegetarian Pasta

Zuppa del giorno € 14,00

Soup of the day

Soup du jour

Tagliolini all'Uovo con Funghi Porcini € 18,00

Tagliolini with fresh Wild Mushrooms

Tagliolini frais aux Cèpes

Cappellacci zucca con burro fuso e salvia € 20,00

Pumkin Cappellacci with butter and sage

Cappellacci a la citrouille avec beurre fondu et sauge

Gnocchi della casa con ragu di castra' € 22,00

Homemade Gnocchi with Mutton ragout

Gnocchi de la maison avec ragout du Mouton castre

Tagliolini all'Ortolana € 16,00

Tagliolini with Vegetables in season

Tagliolini aux Legumes du season

SECONDI PIATTI – Main Courses

Pesce

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 verdure a fiammifero	€ 25,00
Mixed Fried fish with fried vegetables	
Friture du 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. € 34,00
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 grillees	
Astice alla griglia	€ 40,00
Grilled Lobster	
Homard grilee	

Carne

Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta	€ 22,00
Calf's Liver Venetian Style with soft Polenta	
Foie de Veau à la Venetienne avec polenta	
Filetto di Bue con riduzione al vino Rosso e Tartufo Scorzone	€ 35,00
Filet of Beef with red Wine sauce and black Truffle flakes	
Filet de Boeuf au Vin rouge avec Truffe noire	
Filetto di Bue alla griglia in crosta di Parmigiano	€ 30,00
Grilled Beef fillet with parmesan crust	
Filet de Boeuf grillées avec Parmesan croûte	
Scaloppina di vitello al vino bianco	€ 23,00
Veal escalop with wine	
Petit escalop de Veau avec vin blanc	
Costolette di Agnello alla griglia	€ 28,00
Grilled Lamb Chops	
Côtelettes d'Agneau grillées	
CONTORNI– Side Dishes – Cote	
Insalata mista o verde – Mixed or green Salad- Salad composee	€ 10,00
Carciofi – Artichokes – Artichauts	€ 10,00
Patate al Forno – Baked Potatoes – Pomme de Terre Cui tau Four	€ 10,00
Spinaci all'aglione – Spinach with Garlic- épinards à l'ail	€ 10,00
Rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano - Rucola salad with Parmesan flakes	€ 12,00
Crudité di verdure in pinzimio – Raw Vegetables – Crudité de legume	€ 14,00

Formaggi – Cheeses – les Fromage

Selezione di Formaggi – Selection of Italian Cheeses – Selection Italien de Fromages € 16,00

Parmigiano Reggiano 24 mesi - Taleggio - Gorgonzola dolce - Pecorino Toscano

Dolci- Dessert

Tiramisù della casa- Home made Tiramisù- Tiramisù de la masion € 10,00

Mousse al cioccolato- Chocolate Mousse – Mousse du Chocolat € 10,00

Mousse al Pistacchio - Pistacchio mousse- Mousse du Pistache € 10,00

Torta Mimosa – Mimosa cake with cream and fruit- Mimosa avec crème et fruit € 10,00

Sacher con la Panna- Chocolate cake with wiphed cream- Gâteau au Chocolat avec crème fouettée € 10,00

Petit four alle Mandorle – Almonds cake – Gâteau aux amandes € 10,00

Meringata con gocce di cioccolato - Meringue With Chocolate Drops- Meringue aux pepitesdu chocolat € 10,00

Dolce del giorno – Daily dessert- desserte du jour € 10,00

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco freschi- Vanilla ice-cream with fresh mixed Berries – Glace du Vanille avec Baies fraiches € 15

Pane e coperto – Bread and cover charge - Pain et couvert € 5,00

Qualora necessario chiedere la lista allergeni al personale in servizio

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

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