

# ANTIPASTI

---

*Appetizers*  
*Hors d'Oeuvres*









**Locale Storico**  
**Historial 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 bolliti con Sedano, Patate e Aceto di vino bianco € 18,00**  
*Baby boiled Octopus with Celery, Patatoes and Vinaigrette*  
*Poulpe bouilli au céleri, pommes de terre et au Vinaigre de Vin*
-  **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 gratinate (4 pezzi) € 20,00**  
*Fish-Scallops gratinated (4 pieces)*  
*Saint Jacques gratines (4 pieces)*
- Salmone affumicato con Insalatina novella € 18,00**  
*Wild smoked Salmon on Green salad*  
*Saumon fumé avec Salad verd*
- 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'Ouvre*

---

**Cuore di Carciofo, Mozzarella e Tartufo Scorzone** € 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*

**Vitello Tonnato** € 20,00  
*Veal with Tuna sauce*  
*Veau avec Sauce au Thon*

**Insalata Nizzarda**  
(Insalata verde, Rucola, Pomodoro, Uova, Tonno, Fagiolini, Acciughe) € 15,00  
*Niçoise Salad*  
(Green salad, Rocket salad, Tomatoes, Eggs, Tuna, String beans, Anchovies)  
*Niçoise Salad*  
(Salade verte, Roquette, Tomato, Pommes de terre, Oeuf, Thun, Haricots verts, Anchois)



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 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 Mazzancole** € 25,00  
*Spaghetti with Shrimps and Spicy Tomatoes sauce*  
*Spaghetti avec Langoustines et Tomates épicé*

**Tagliolini al nero di Seppia con Scampi e Verdurine di stagione** € 30,00  
*Squid ink Tagliolini Pasta with Scampi and Vegetables in season*  
*Tagliolini à l'encre de Seiche aux Langoustines et Legumes de saison*

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

# CARNE E VEGETARIANI

*Meats Pastas and Vegetarian - Pates et Riz*

---

**Tagliolini all’Uovo con Funghi Porcini** € 18,00  
*Fresh tagliolini with Porcini Mushrooms*  
*Tagliolini frais aux Cépes*

**Paccheri con Guanciale, Pecorino e Tartufo Scorzone** € 22,00  
*Paccheri short Pasta with Bacon, Pecorino cheese and Black Truffle*  
*Paccheri aux Lardons, Fromage Pecorino et Truffe Noir*

**Ravioli ripieni di Verdure  
con Pomodoro di San Marzano e Basilico** € 18,00  
*Vegetables Ravioli with fresh Tomato sauce and Basil*  
*Raviolis de Légumes à la sauce Tomate fraîche et Basilique*



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

**BIANCA**

## 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** € 26,00

*Baked SeaBass with Potatoes and Artichokes*

*Loup de Mer au four avec Pommes de terre et Artichauts*

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

*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*



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 soft Polenta*  
*Foie de Veau à la Venetienne avec Polenta*

**Filetto di Bue con riduzione di Vino Rosso  
e Tartufo Scorzone** € 30,00  
*Fillet of Beef with Red Wine sauce and Black truffle*  
*Filet de Boeuf au réduction du Vin Rouge et Truffe noir*

**Piccatine di Vitello ai Porcini** € 24,00  
*Veal Escalops with Porcini Mushroom sauce*  
*Petit Escalop de Veau avec aux Cèpes*

**\*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 e/o bollite** € 10,00  
*Selection of grilled or/and boiled Vegetables*

**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

---

<b>Tiramisù della casa</b> <i>Home made Tiramisù - Tiramisù de la Maison</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>Mousse al cioccolato</b> <i>Chocolate Mousse - Mousse du Chocolat</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>Mousse al Pistacchio (di Bronte)</b> <i>Pistacchio Mousse - Mousse du Pistache</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>Torta Mimosa</b> <i>Mimosa cake with Cream and Fruit</i> <i>Mimosa avec Crème et Fruit</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>Sacker con la panna</b> <i>Chocolate cake with Wiphed Cream</i> <i>Gâteau au chocolat avec Crème Fouettée</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>Petit four alle Mandorle</b> <i>Almonds cake - Gâteau aux Amandes</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>Meringata con gocce di Cioccolato fondente</b> <i>Meringue with Dark flakes Chocolate Drops</i> <i>Meringue aux Pepitesdu Chocolat Noir</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>Dolce del giorno</b> <i>Daily dessert - Desserte du jour</i>	<b>€ 10,00</b>

<b>PANE E COPERTO</b> <i>Bread and cover charge</i> <i>Pan et couvert</i>	<b>€ 4,50</b>
---	---------------



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 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**

**BIANCA**