

Antipasti / Appetizers

Sarde in saor Sardines “in saor*”  	€15.00
Crema di piselli con burrata e pomodori datterini Burrata with Peas Cream and Datterini Tomatoes 	€16.00
Carpaccio di tonno gourmet Gourmet Tuna Carpaccio 	€22.00
Cornucopia di branzino alla mela verde, e uova di salmone Cornucopia of Sea Bass with Green Apple and Salmon Roe  	€22.00
Antipasto assortito di pesce Mixed seasonal Seafood Appetizers  	€26.00

Primi piatti / First Courses

Mezze maniche rigate alla Carbonara Mezze maniche pasta with Egg Yolk Cream and Bacon  	€17.00
Tagliatelle con ragù alla Bolognese Tagliatelle with Meat Sauce (Ground Beef)  	€17.00
Spaghetti al nero di seppia alla Veneziana* Spaghetti with Black Ink Cuttlefish Sauce typical Venetian recipe  	€17.00
Ravioli cacio e pepe con burro e salvia Cacio and Pepe Ravioli with Butter and Sage 	€17.00
Gnocchi di patate su fonduta di Pecorino al Tartufo Gnocchi on Pecorino cheese fondue with truffle sauce 	€22.00

*(marinated with a sweet-and-sour Onion mixture)

Risotto con crema di zucchini e gorgonzola Risotto with Zucchini and Gorgonzola Cream 	€21.00
Tagliatelle al pesto di finocchietto selvatico, straccetti di pomodoro secco, e olive taggiasche Tagliatelle with Wild Fennel Pesto, Sun-Dried Tomato Shreds, and Taggiasca Olives  	€20.00
Spaghetti alle vongole con bottarga dimuggine Spaghetti with Clams and Mullet Bottarga  	€20.00
Orecchiette al tonno fresco con olive taggiasche e pomodorini Orecchiette with fresh Tuna with Taggiasca Olives and Tomatoes 	€20.00
Linguine allo Scoglio Linguine Pasta with mixed Seafood   	€21.00
Paccheri con ragù di rombo e gamberi Paccheri with Turbot and King Prawns Ragù  	€26.00

Secondi piatti / Second course

Seppie alla veneziana Venetian Cuttlefish and Polenta 	€19.00
Filetto di Salmone alla griglia Grilled fresh Salmon fillet 	€21.00
Tulipano di branzino alle mandorle, su crema di zucchini alla menta, e tagliatelle di verdure croccanti al pepe Rosa Sea Bass Tulip with Almonds on a Minted Zucchini Cream, and Crispy Vegetable Tagliatelle with Pink Peppercorns   	€25.00
Frittura mista di pesce Mixed Fried Seafood   	€25.00

Tagliata di Manzo / Angus Argentina Cut of Angus / Argentine beef Pesce del giorno ai ferri con contorno Grilled Fish of the day 	€28.00 €35.00
Tonno in crosta di semi di papavero con salsa di cipolle di Tropea caramellate Poppy Seed Crust Tuna with caramelized Tropea’s Onions Sauce 	€28.00 €23.00

Insalatona / Salad

Insalata con Gamberi e Avocado Mixed Salad with Tomatoes, Cucumber, Carrots, Prawns and Avocado	€17.00
---	--------

Contorni / Side dishes

Insalata mista Mixed Salad Patate fritte o al forno Fried or baked Potatoes Verdure griglia e bollite Grilled and boiled mixed Vegetables	€8,00 € 8.00 € 9.00
---	---------------------------

 **Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati**
Some products may be frozen

Prodotti freschi e fatti al momento
Fresh and home made products

Coperto ristorante €3,00, pane incluso
Restaurant cover €3.00, bread included

Allergeni / Allergens



Uova / Eggs
E prodotti a base di uova.



Arachidi / Peanut
E prodotti a base di arachidi.



Latticini / Dairy
E prodotti a base di latte.



Sedano / Celery
E prodotti a base di sedano.



Sesamo / Sesame
E prodotti a base di semi di sesamo.



Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide
In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.



Crostacei / Crustaceans
E prodotti a base di crostacei.



Pesce / Fish
E prodotti a base di pesce.



Soia / Soya
E prodotti a base di soia.



Frutta a guscio / Tree nuts
Come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.



Senape / Mustard
E prodotti a base di senape.



Lupini / Lupin
E prodotti a base di lupini.



Molluschi / Clams
E prodotti a base di molluschi.

