

Ristorante da Carletto

Cucina Veneziana e Mediterranea

Calle de le Bande 5272 · Venezia Castello · Tel. 041 522 7944

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Our Specialities

ANTIPASTO

Appetizer

Gran antipasto di pesce della laguna

Grand seafood appetizer from the lagoon

28,00 €

Tartare di tonno

Tuna tartare

20,00 €

Carpaccio di tonno fresco

Fresh tuna carpaccio

18,00 €

PRIMI PIATTI

First Courses

Linguine fatte in casa all'astice fresco

Homemade linguine with fresh lobster

30,00 €

Tagliolini fatti in casa con code di scampi e zucchine julienne

Homemade tagliolini with scampi tails and julienne courgettes

25,00 €

Spaghetti ai frutti di mare

Seafood spaghetti

22,00 €

SECONDI PIATTI

Main Courses

Filetto di rombo chiodato al forno con patate, fiori di capperi, olive taggiasche e pomodorini

Baked turbot fillet with potatoes, caper flowers, Taggiasca olives and cherry tomatoes

min. 2 persone · prezzo per persona

min. 2 people · price per person

30,00 €

ANTIPASTI

Appetizers

Bresaola con scaglie di parmigiano su letto di rucola

Bresaola with parmesan cheese flakes and rocket salad

17,00 €

Prosciutto crudo di Parma con formaggio

Parma ham with cheese

18,00 €

Affettati selezionati

Selected Italian cold cuts

18,00 €

Formaggi del territorio

Local cheeses

18,00 €

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e olio al tartufo

Beef carpaccio with parmesan cheese flakes, rocket salad and truffle oil

19,00 €

Carpaccio di petto d'oca stagionato affumicato

Carpaccio of seasoned smoked goose breast

18,00 €

ANTIPASTI DI PESCE

Seafood Appetizers

Burrata con acciughe del Mar Cantabrico

Burrata cheese with Cantabrian sea anchovies

19,00 €

Capasanta gratinata nel suo guscio con gamberetti e funghi

Scallop au gratin in its shell with shrimps and mushrooms

18,00 €

Carpaccio di piovra

Octopus carpaccio

20,00 €

Code di mazzancolle e julienne di zucchine in salsa Pernod

Shrimp tails and julienne courgettes in Pernod sauce

18,00 €

PRIMI PIATTI

First Courses

Vellutata di carote con olio extravergine

Creamy carrot soup with extra virgin olive oil

15,00 €

Gnocchi di patate al pomodoro gratinati al forno guarniti con basilico

Oven-baked potato gnocchi with tomato au gratin garnished with basil

18,00 €

Ravioli con ripieno ricotta e spinaci in crema di tartufo gratinati al forno con ricotta affumicata

Ravioli filled with ricotta and spinach au gratin with smoked ricotta cheese and truffle cream

18,00 €

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara

18,00 €

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

20,00 €

Tagliolini al salmone con uova di lompo

Tagliolini with salmon and lumpfish caviar

18,00 €

SECONDI PIATTI DI PESCE

Main Seafood Courses

Branzino al forno su letto di patate con fiori di capperi, olive taggiasche e pomodorini

Baked sea bass on a bed of potatoes with caper flowers, Taggiasca olives and cherry tomatoes

26,00 €

Filetto di orata al forno su letto di patate con fiori di capperi, olive taggiasche e pomodorini

Baked sea bream on a bed of potatoes with caper flowers, Taggiasca olives and cherry tomatoes

25,00 €

Filetto di tonno alla griglia

Grilled tuna fillet

28,00 €

Calamari fritti

Fried calamari

26,00 €

Scampi ai ferri

Grilled scampi

32,00 €

SECONDI PIATTI DI CARNE

Main Meat Courses

Filetto di manzo Rossini al vino Barolo e crema di tartufo

Beef fillet Rossini in Barolo wine and truffle cream

35,00 €

Filetto di manzo al pepe verde

Beef fillet in green pepper sauce

33,00 €

Fegato di vitello alla veneziana con polenta

Venetian style veal liver with polenta

20,00 €

Tagliata di manzo

Sliced beef

25,00 €

CONTORNI

Side Dishes

Verdure di stagione grigliate

Grilled seasonal vegetables

8,00 €

Insalata

Salad

8,00 €

DOLCI

Desserts

Dolci fatti in casa — il nostro carrello

Homemade desserts — our dessert trolley

10,00 €

Sorbetto di limone alla vodka

Lemon sorbet with vodka

10,00 €

coperto 3,00 € · cover charge 3,00 €