

ANTIPASTI

<i>Folpi Bolliti conditi con olio profumato d'aglio e prezzemolo</i> (12,14) <i>Octopus boiled with olive oil and parsley</i>	€ 16.00
<i>Insalata di piovra</i> (9,12,14) <i>Octopus salad</i>	€ 14.00
<i>Antipasto di pesce misto dell'Adriatico, selezione dello chef</i> (1,2,4,8,9,12,14) <i>Chef's mixed fish appetizer</i>	€ 20.00
<i>Baccalà mantecato con polentina al cucchiaino</i> (4,7) <i>Cod fish with polenta</i>	€ 14.00
<i>Saltata di cozze in rosso piccantine</i> (1,2,4,9,12,14) <i>Sauteed mussels with tomato and chili</i>	€ 16.00
<i>Capesante gratinate al forno 4 pezzi</i> (12,14,17) <i>Baked scallops</i>	€ 15.00
<i>Saltata di cozze e vongole veraci</i> (1,2,4,9,12,14) <i>Sauteed of clams and mussels</i>	€ 18.00
<i>Crudo del giorno (in base alla disponibilità)</i> (1,2,4,14) <i>(solo venerdì e sabato sera)</i> <i>Raw fish of the day (only friday and saturday evening)</i>	€ 40.00
<i>Capelunghe alla griglia</i> (1,2,4,9,12,14) <i>Grilled razor clams</i>	€ 16.00

PRIMI PIATTI

<i>Risotto di pesce o del giorno (min. 4 persone)</i> (1,2,3,4,9,12,14) <i>Fish risotto or risotto of the day (min. 4 persons)</i>	€ 18.00
<i>Bigoli in salsa di acciughe e cipolle</i> (1,3,4) <i>Bigoli in salsa traditional Venitian Spaghetti with Anchovies and onions</i>	€ 13.00
<i>Spaghetti Caparossoli (vongole Veraci)</i> (1,2,3,4,9,12,14) <i>Spaghetti with clams</i>	€ 16.00
<i>Gnocchetti di patate allo scoglio</i> (1,2,3,4,9,12,14) <i>Potato gnocchi with clams, mussels, and mix fish</i>	€ 16.00
<i>Spaghetti al nero di seppia</i> (1,2,3,4,9,12,14) <i>Spaghetti with cuttlefish in black</i>	€ 16.00
<i>Tecia della casa spaghiettata con crostacei e molluschi (piatto unico min 2 persone)</i> <i>Spaghetti with seafood (min. 2 persons)</i> (1,2,3,4,9,12,14)	€ 45.00
<i>Bigoli ragù di anitra</i> (1,3,9,12) <i>Bigoli with duck</i>	€ 14.00
<i>Spaghetti alla malamocchina</i> (1,2,3,4,9,14,12) <i>Sauce with tomato clams and mussels</i>	€ 14.00

SECONDI PIATTI

<i>Frittura di Pesce di paranza</i> (1,2,3,4,14) <i>Mixed fried sea food</i>	€ 20.00
<i>Seppie in nero o in rosso servite con polenta morbida</i> (12,14) <i>Cuttlefish in black or with tomato served with polenta</i>	€ 20.00
<i>Tonno Scottato in crosta di sesamo con salsa di soya</i> (4,6,8,11) <i>Tataki Tuna with soya sauce</i>	€ 22.00
<i>Fegato alla Venexiana</i> (12) <i>Liver Venitian style with onions</i>	€ 20.00
<i>Tagliata di roastbeef con verdure del giorno</i> <i>Grill steak with vegetables</i>	€ 22.00
<i>Pescato del giorno</i> (2,4,9,12,14) <i>Fish of the day with potatoes</i>	€ 25.00
<i>Baccalà alla vicentina servito con polenta</i> <i>Cod vicentina served with polenta</i>	€ 20.00
<i>Rombo al forno min. 2 persone</i> (2,4,9,12) <i>Baked jurbot fish with roasted potatoes</i>	€ 48.00

CONTORNI

<i>Selezione di verdure cotte del giorno</i> <i>Selection of vegetables</i>	€ 5.00
<i>Insalata mista</i> <i>Green or mixed salad</i>	€ 4.00
<i>Coperto</i>	€ 2,00
<i>Acqua 0,75</i>	€ 3,00

RICHIEDI I NOSTRI PIATTI DEL GIORNO
REQUES OUR DISHES OF THE DAY
ALCUNI PRODOTTI POSSONO NON ESSERE DISPONIBILI

Hai qualche allergia alimentare? Comunicala al nostro staff o leggi attentamente la lista degli allergeni proposta nella facciata successiva. 

FRASCOLI

BACARO

L'ACQUA MARSISSE I PALI

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

