



# Trattoria NALIN

*Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,  
chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.  
Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.*



*Glutine*



*Soia*



*Semi di sesamo*



*Crostacei*



*Lattosio*



*Anidride  
Solforosa*



*Uova*



*Frutta a Guscio*



*Lupini*



*Pesce*



*Sedano*



*Molluschi*



*Arachidi*



*Senape*

*Coperto 3,00 Euro*

*Servizio e tasse compresi  
Il Ristorante Rispetta il D.lg CE 853/04  
In caso di impossibilità di approvvigionamento può essere usato prodotto surgelato*

## *Antipasti.....*

### **Granseola (se disponibile)**

*Bollita e servita al naturale*



**26,00**

### **Antipasto Tradizionale di Mare e Laguna**



**25,00**

### **Moscardini (Polpo nostrano di piccole o medie dimensioni)**

*Interi, serviti nella loro acqua di cottura*



**al pz 5,00/ 7,00**

**13,00**

### **Sardee in Saor**

*Delicate, Cipolla bianca di Chioggia, Uvetta, Pinoli e Pepe nero*



**16,00**

### **“Porporin”**

*Capa Santa, Canestrelli.....grigliati*



**18,00**

### **Tegame di Canestrelli**

*Castraure (Carciofino Violetto)*



**15,00**

### **Zuppetta “De Pevarasse”**

*Lupini nostrani, Olio EVO, Aglio e Pepe*



**14,00**

### **Cozze in Cassopipa**

*Sautè con Pepe e Cipolla Bianca di Chioggia*



**20,00**







*all'ettogrammo*

### **Insalata di Aragosta con Limoni Naturali**

*Olio EVO, Pepe Bianco*



# *Crudo di pesce, crostacei e molluschi*

<b><i>Ostriche Fine de Claire</i></b>	<b><i>al pz 3,50</i></b>
	
<b><i>Ostriche Special</i></b>	<b><i>al pz 5,00/ 6,50</i></b>
	
<b><i>Scampi</i></b>	<b><i>al pz 3,50/ 4,50</i></b>
	
<b><i>Carpaccio del giorno</i></b>	<b><i>19,00/ 22,00</i></b>
	
<b><i>Battuta di Tonno a coltello</i></b>	<b><i>19,00</i></b>
 	

## *Primi Piatti*

<b><i>19,00</i></b>		<b><i>Spaghettoni fatti in casa</i></b> <i>Alici, Erbette Spontanee e Porro</i>    
<b><i>18,00</i></b>	<i>minimo due persone</i>	<b><i>Risotto ai Frutti di Mare</i></b>     
<b><i>18,00</i></b>	<i>minimo due persone</i>	<b><i>Risotto di Gamberi e Asparagi</i></b>     
<b><i>20,00</i></b>		<b><i>Linguine alla Boninsegna</i></b> <i>al sugo di Scampi e Granseola</i>  
<b><i>17,00</i></b>		<b><i>Brodetto di Pesce alla Chioggiotta</i></b>     
<b><i>19,00</i></b>		<b><i>Ravioli al Nero di Seppia</i></b> <i>con ripieno di Branzino e</i> <i>Ragout di Capesante e Ortiche</i>     

## *Secondi piatti di pesce... ...alla griglia su braci di legna*

*Sogliollette di porto*



*all'ettogrammo 8,00*

*Anguilla (su ordinazione)*



*all'ettogrammo 9,00*

*Grigliata di Pesce dell'Adriatico*



*(min. 2 persone) 29,00*

### *...e non...*

*25,00*

*Scampi fritti*



*29,00*

*Calamaretti "Spillo" (salvo disponibilità)*



*23,00*

*Frittura di Paranza*



*20,00*

*Seppioline alla Veneziana*

*In tegame con il loro nero e Polentina bianca*



*32,00*

*Filetto di Sanpietro in Tegame*

*Pomodorini, Vino Bianco e Olive Taggiasche*



*20,00*

*Baccalà in tegame alla Veneziana*

*con Polenta*



*...su ordinazione cotture al forno...all'ettogrammo*

*8,00/ 9,00*

## *Per chi non mangia pesce*

*Parmigiana di Melanzane* 12,00



*Gnocchi al Ragù* 10,00



*Spaghetti al Pomodoro* 9,00








*Filetto di Manzo* 22,00

*Cotoletta con Patate Fritte* 15,00



## *Dessert....*

<i>Tortino al Cioccolato</i>	€ 8,00
	
<i>Semifreddo alla Liquirizia</i>	€ 6,00
	
<i>Panna Cotta con Salsa ai Frutti di Bosco</i>	€ 7,00
	
<i>Tarte Tatin di Mele e Gelato alla Vaniglia</i>	€ 7,00
	
<i>Sorbetto di Limone</i>	€ 5,00
	
<i>Ananas al naturale</i>	€ 6,00

## *Vini da dessert al bicchiere*

<i>Barolo Chinato - Ceretto</i>	€ 5,50
<i>Picolit Vigneti Montsclapade - Dorigo</i>	€ 4,50
<i>Moscato Fior d'arancio D.O.C.G. Az. Agr. Casa Prospero</i>	€ 3,00
<i>Passirè Riesling Passito IGT - Marchesi di Montalto</i>	€ 4,00
<i>Don PX Sherry Pedro Ximenez vintage</i>	
<i>Bodega Toro Albara - Aguilar della Frontera</i>	€ 5,00