



Al momento dell'ordine, pregasi segnalare eventuali intolleranze o allergie al personale di sala

LA TRADIZIONE

ANTIPASTI

Ostriche	6,00
★ Baccalà mantecato della Dogale Confraternita	21,00
Sarde in saor Frutta a guscio e derivati, Glutine	16,00
Tartare di carne french toast Glutine, Latte e derivati, Uova, senape	20,00

PRIMI

★ Bigoli torchiati a mano in "salsa" cipolla ramata di Chioggia, sarda sotto sale Uova, Pesce, Glutine	20,00
Risotto al Nero di Seppia minimo due porzioni Molluschio	35,00
Ravioli di Baccalà, infuso di latte di cocco al lemongrass, katsuobushi Latte e derivati, Glutine, Uova	22,00
Pasta al "Pero" Burro e Parmigiano Lattosio	22,00

SECONDI

Pescato all'amo di laguna	25,00
★ Pesce Lesso, maionese di bottarga, capperi, cipolla in agrodolce	25,00
"Pesce fritto" misto di pesce di Paranza dell'Adriatico Glutine, Pesce e derivati, Soia	22,00

Coperto 3,00

“La felicità non è una destinazione, è un viaggio. Devi continuare a viaggiare, non importa dove sei.” - Buddha

INNOVAZIONE

ANTIPASTI

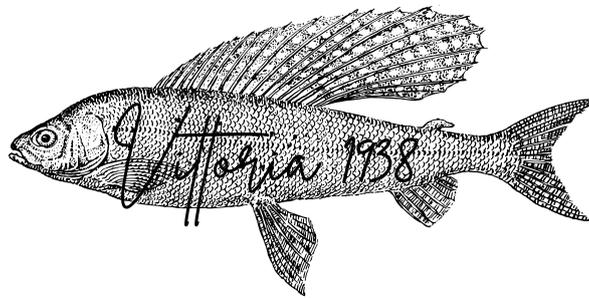
All-in “Quattro tapas di pesce” Glutine, Latte e derivati, Uova, Semi di sesamo, molluschi	30,00
Non è un saor verdura in tempura, sarda marinata, cipolla in agrodolce Glutine, Pesce e derivati, Frutta a guscio e derivati	18,00
Gamberi rosa crudi, leche de tigre al passion fruit, pickled jalapeno Crotacei, Sedano	22,00
 Tartare di Pesce di Laguna, tostadas , thai salad, maio al Chipotle Uova, Pesce e derivati	20,00
Cocco creme brulè, granchio, marmellata di peperoncino e glassa di Tom Kha Crostecei	22,00
Insalata di Mazzancolle locali	22,00

PRIMI

Raviolini in “salsa”, cipolla e sarda sotto sale - la nostra rivisitazione Frutta a guscio e derivati	22,00
Wonton di capasanta salsiccia, brodo al lemongrass Crostecei, Frutta a guscio	23,00
 Gyoza di fegato alla veneziana, salsa verde in stile Thai, arachidi Sesamo, arachidi	23,00

SECONDI

 Polpo, chorizo iberico e peperone	25,00
Fish cake di gambero stile thai, caramello di tamarindo e peperoncino Crostecei, Soia, Arachidi	28,00
Sweet and Sour di Volpina molluschi	24,00
Pollo Satay cetriolo agro, arachidi Arachidi	25,00
Agnello speziato, gelato al ztatziki verdure agrodolce	30,00



When ordering, please report any intolerances or allergies to the wait staff

MENU TRADITION

STARTERS

Oyster	6,00
★ Dogale confraternity codfish mantecato, seaweed crackers	21,00
Sarde in saor Nuts and derivatives, Gluten	16,00
Meat tartare, french toast Gluten, Milk and dairy products, Eggs, mustard	24,00
Plate of local cheeses1	15,00

PASTA

★ Bigoli al torchio in sauce coppery onion, salted sardines	20,00
Cod ravioli infused with coconut milk, lemongrass, katsuobushi Milk	22,00
Risotto with Black Squid minimum order 2 portions	35,00 for portions
Pasta Alfredo, butter and parmesan	22,00

SECOND COURSES

Filet fish of our lagoon with vegetables	25,00
★ Steam fish, onion, capers, bottarga mayonnaise	25,00
“Pesce fritto” mixed paranza fish from the Adriatic Sea Gluten, Fish and Fish derivatives, Soy	22,00

Cover 3,00

“Happiness is not a destination, it's a journey. you have to keep traveling no matter where you are” - Buddha

MENU INNOVATION

STARTERS

All-in “Four Fish Tapas” Gluten, Milk and dairy products, Eggs, Sesame seeds	30,00
Not a saor - vegetables in tempura, marinated sardines, sweet and sour onion Gluten, Fish and derivatives, Nuts and derivatives	20,00
Raw Prawn, leche de tigre al passion fruit celery	22,00
 Fish Tartare, tostadas, onion salad, chipotle maio	20,00
Coconut creme brule, crab, chilli jam and Tom Kah	22,00
Shrimp Salad	22,00

PASTA

GLUTEN,EGGS

Raviolini in “sauce,” onion and salted sardines	22,00
Scallop and sausage wonton with lemongrass broth Crustaceans, peanuts	23,00
 Venetian - style liver gyoza , thay style green souce Sesam , peanuts	23,00

FISH AND MEAT

 Octopus, chorizo, pepper	25,00
Thai-style shrimp fish cake, tamarind caramel and chilli Crustaceans, soy, peanuts	28,00
Fish in sweet and Sour Molluscs	24,00
Chicken, satay sauce, cucumber Peanuts	25,00
Spicy lamb , tzatziki ice cream, sweet and sour vegetables	30,00

Cover 3,00



Victoria 1938

"Happiness is not a destination, it's a journey. you have to keep traveling no matter where you are" - Buddha

Menu Tradition

Menu Innovation

Starters

Oyster krystale	6,00	All-in "Four Fish Tapas"	30,00
cod fish Typical dish	20,00	Not a saor	20,00
Sarde in saor	16,00	Raw fish	22,00
Meat tartare	24,00	Fish Tartare	20,00
Plate of cheese	15,00	Coconut creme brule, crab	22,00
		Shrimp Salad	22,00

Our fresh homemade pasta

Gluten, Œufs

Bigoli in salsa	20,00	Raviolini in "sauce,"	21,00
Cod ravioli	22,00	Scallop and sausage Wonton	23,00
Risotto with Black Squid	35,00	Venetian - style liver gyoza	23,00
Pasta Alfredo	22,00		

Fish and Meat

Filet fish	25,00	Octopus	25,00
Mixed fried fish	22,00	Fish cake	28,00
Steam fish	25,00	Chicken	25,00
		Fish in Sweet and Sour	24,00
		Spicy lamb	30,00

Cover 3,00