

ANTIPASTI DI PESCE

Fish appetizers/ Hors d'oeuvre de poisson

Antipasto ricco veneziano [2,4,7,8,9,14]	25,00 euro
(tagliatella di seppia, baccalà mantecato, canocia, piovra, capasanta, gamberetti) (sliced cuttlefish, canocia, octopus, codfish cream, scallop, shrimps) (seiches, canocia, pieuvre, crème de morue, coquille Saint-Jacques, crevettes)	
Saltata di cozze e vongole [12, 14]	17,00 euro
(mussels and clams) (sauté moules et palourdes)	
Saltata di cozze [12,14]	14,00 euro
(mussels) (moules sautés)	
Baccalà mantecato su crostini di polenta [4, 7]	13,00 euro
(creamy cod purée and polenta) (crème de morue avec polenta)	

ANTIPASTI DI CARNE

Meat entrées/Hors d'oeuvre de viande

Caprese di bufala [7] ✓	13,00 euro
(mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico) (buffalo milk mozzarella, fresh tomatoes, basil) (bufflonne mozzarella, tomates fraîches, basilic)	
Carpaccio di girello salmistrato	13,00 euro
(cured beef spiced carpaccio) (carpaccio de boeuf saisonné)	
Burrata e verdure grigliate [7] ✓	13,00 euro
(burrata cheese and grilled vegetables) (burrata et légumes grillés)	
Assortimento di salumi	17,00 euro
(mixed cured meats) (charcuterie mixte)	

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*



PRIMI PIATTI DI PESCE

Fish first courses/ Plats de poisson

Risotto di pesce e crostacei del giorno [2, 3, 4, 12, 14] **22,00 euro cad/each**
(fish and shell-fish Risotto) (risotto de poisson et crustacés)

[minimo due persone-minimum order two people]

Scoglio reale [2, 3, 4, 9, 12, 14] **78,00 euro**

[minimo due persone- minimum order two people]

(tagliolini con capesante, scampi, gamberoni, cozze, vongole, calamari, gamberetti, aragostella dell'Adriatico e pomodorini)

(tagliolini with scallops, scampi, prawns, mussels, clams, squids, small Adriatic lobster, shrimps and cherry tomatoes)

(tagliolini avec coquille Saint-Jacques, langoustines, gambas, moules, palourdes, calamars, crevettes, écrevisses, langoustes de l' Adriatique, tomates fraîches)

Spaghetti allo scoglio con pomodorini [2, 4, 9, 12, 14] **19,00 euro**

(spaghetti with seafood and fresh cherry tomatoes sauce)

(spaghetti aux friuts de mer et sauce de tomate)

Spaghetti alle vongole [12, 14] **19,00 euro**

(spaghetti with clams)

(spaghetti avec palourdes)

Spaghetti al nero di seppia [9, 12, 14] **15,00 euro**

(spaghetti with cuttlefish ink sauce)

spaghetti avec l'encre de seiche)

PRIMI PIATTI DI CARNE

Meat first courses/ Plats de viande

Spaghetti fatti in casa al ragù d'anatra [1, 3, 9] **17,00 euro**

(homemade spaghetti with duck ragout)

(spaghetti maison avec ragout de canard)

Spaghetti carbonara[1, 3, 7] **14,00 euro**

Pasta al ragù [3, 7, 9] **12,00 euro**

(pasta with bolognese sauce)

(pasta à la sauce bolognese)

Zuppa di verdura [9] ✓ **14,00 euro**

(soupe de légumes)

(vegetable soup)

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish main courses/ Plats principal de poisson

- Grigliata mista di pesce e crostacei [2, 4, 14]** **30,00 euro**
(mixed grilled fish and shellfish)
(poisson et croustacès grillée)
- Branzino aperto grigliato con patate al forno [4]** **25,00 euro**
(grilled seabass with roasted potatoes)
(bar grillé avec pommes de terre roties)
- Trancio di salmone alla griglia, patate prezzemolate, salsa allo yogurt [4,7]** **24,00 euro**
(grilled salmon slice with parsley potatoes and yogurt sauce)
(briquette de saumon grillé avec pommes de terre au persils et yogurt sauce)
- Seppie in nero con polenta [2, 4, 7, 9, 14]** **15,00 euro**
(stewed cuttlefish with ink sauce and polenta)
(seiches à l'encre noir et polenta)

SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat main courses/ Plats principaux de viande

- Fegato alla veneziana con polenta [12]** **19,00 euro**
(venetian style liver with polenta)
(foie à la venetienne avec polenta)
- Grigliata del porcellino [1]** **15,00 euro**
(salsicce, costicine, patate fritte)
(grilled sausages, pork ribs and fried potatoes)
(saucisses, cotes de porc grillé et pommes frites)
- Tagliata di roastbeef con aceto balsamico O con rucola e grana [7]** **22,00 euro**
(sliced roastbeef with rocket salad and parmesan cheese OR balsamic vinegar)
(fines tranches de boeuf avec salade roquette et Parmesan OU vinaigre balsamique)
- Petto di pollo con verdure grigliate** **14,00 euro**
(grilled chicken breast and grilled vegetables)
(blanc de poulet avec légumes grillé)

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



INSALATONE

Salads

Insalatona Millefiori [3, 7]

16,00 euro

(misticanza, rucola, pomodorini, carote, mais, uovo, mozzarella, tonno, taggiasche, cetrioli)

(mixed salad, cherry tomatoes, carrots, corn, egg, mozzarella cheese, tuna fish, "taggiasche" olives, cucumbers)

(salade mixte, roquette, petites tomatoes, carottes, mais, oeuf, fromage mozzarella, thon, olives, concombres)

Insalatona gallo di Murano [1, 7]

16,00 euro

(insalata riccia, mais, pomodorini, peperoni arrostiti grigliati, petto di pollo ai ferri, formaggio emmenthal)

(green salad, tomatoes, grilled sweet peppers, grilled chicken breast, emmenthal cheese)

(salade frisée, mais, tomates, poivrons grillés, blanc de poulet grillé, fromage emmenthal)

Insalatona mediterranea [7]



16,00 euro

(misticanza, pomodoro, cetrioli, olive nere, cipolla rossa, patate lesse, feta, salsa allo yogurt)

(mixed salad, tomato, cucumber, black olives, red onion, boiled potatoes, feta cheese, yogurt sauce)

(salade, tomate, concombre, olives noires, oignon rouge, pomme de terre bouill s, fromage feta, sauce au yaourt)

Insalatona pescatora [3, 4]

20,00 euro

(rucola, olive taggiasche, pomodoro, verdure croccanti, gamberoni, piovra, tagliatelle di seppia)

(rocket salad, "taggiasche" olives, tomatoes, crispy vegetables, prawns, octopus, sliced cuttlefish)

(salade roquette, olives "taggiasche", tomatoes, légumes croquants, crevettes, p uple, tagliatelle de seiches)

CONTORNI



Side dishes/accompagnements

Patate al forno

6,50 euro

(roasted potatoes)

(pommes au four)

Verdure alla griglia

7,00 euro

(grilled vegetables)

(légumes grill s)

Insalata mista

6,00 euro

(mixed salad)

(salade mixte)

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



LE PIZZE

Marinara ✓ (pomodoro, aglio, origano) (tomato sauce, garlic, oregano) (sauce tomate, ail, oregan)	11,00 euro
Margherita [7] ✓ (pomodoro, mozzarella) (tomato sauce, mozzarella cheese) (sauce tomate, fromage mozzarella)	12,50 euro
Diavola [7] (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) (tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami) (sauce tomate, mozzarella, salami piquant)	14,00 euro
Prosciutto e funghi [5,7,8] (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) (tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms) (sauce tomate, fromage mozzarella, jambon, champignon)	14,50 euro
Vegetariana [7] ✓ (pomodoro, mozzarella, verdure miste) (tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables) (sauce tomate, fromage mozzarella, légumes)	16,00 euro
Tonno e cipolla [4, 7] (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) (tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, onions) (sauce tomate, fromage mozzarella, thon, oignons)	15,00 euro
Bufalina [7] ✓ (mozzarella, bufala, pomodorini, rucola) (mozzarella cheese, bufala cheese, cherry tomatoes, rocket salad) (fromage mozzarella, bufala, tomates chérises, salade roquette)	16,00 euro
Cooperativa [7] (pomodoro, mozzarella, salamino, peperoni, cipolla, salsiccia) (tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, bell peppers, onion, sausage) (sauce tomate, fromage mozzarella, saucisse piquante, poivrons, oignon, saucisse)	19,00 euro



Parmigiana [7] ✓ **16,00 euro**
(pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grana, origano)
(tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants, parmesan cheese, oregano)
(sauce tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, oregan)

San Daniele [7] **16,00 euro**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
(tomato sauce, mozzarella cheese, row ham)
(sauce tomate, mozzarella, jambon Parma)

Gorgonzola e speck [7] **17,50 euro**
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)
(tomato sauce, mozzarella, blue cheese, smoked ham)
(sauce tomate, mozzarella, fromage persillé, jambon fumé)

Quattro formaggi [7] **17,00 euro**
(pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, provola affumicata)
(tomato sauce, mozzarella, brie cheese, blue cheese, smoked cheese)
(sauce tomate, mozzarella, brie, fromage persillé, fromage fumé)

Murano [5,7,8] **19,00 euro**
(pomodoro, mozzarella, sopressa, porcini, stracchino, pomodorini)
(tomato sauce, mozzarella cheese, Veneto salami, porcini mushrooms, soft fresh cheese, cherry tomatoes)
(sauce tomate, mozzarella, salami vénétoien, cèpes, fromage frais, tomates cèrises)

Fornace [7] ✓ **17,00 euro**
(pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, provola affumicata, salame piccante, olio piccante)
(tomato sauce, mozzarella cheese, red onion, smoked cheese, spicy salami, chili oil)
(sauce tomate, mozzarella, oignons rouge, fromage fumé, salami piquant, huile de chili)

Walter Bonatti [5,7,8] **18,00 euro**
(pomodoro, mozzarella, funghi, brie, salsiccia, origano)
(tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, brie cheese, sausage)
(sauce tomate, fromage mozzarella, champignons, brie, saucisse)

BIRRA SENZA GLUTINE



gluten free beer/ bière sans glutène

Pedavena senza glutine 33 cl

7,00 euro

PANE SENZA GLUTINE monoporzione

(gluten free bread)

(pain sans glutène)



1,50 euro

DESSERT

**Panna cotta con cioccolato/ caramello/ fragole/
frutti di bosco [7,8]**

(panna cotta with chocolate sauce/ caramel sauce/ strowberries/ red fruits)

(panna cotta avec chocolat/ caramel/ fraises/ fruits rouges)

6,50 euro

Tortino alla nocciola* [7, 8]

(hazelnut cake)

(gateau aux noisettes)

6,50 euro

Tartufo bianco*/ cioccolato* [3,7,8]

(vanilla and chocolate ice cream, with chopped hazelnuts)

(glace vanille et chocolat, avec grains de noisette)

6,50 euro

Semifreddo* ai frutti di bosco [8]

(homemade semifreddo with berries)

(semifreddo maison avec fruit rouges)

6,50 euro

Bomboniera Magnum [5,7]

(vanilla ice cream with milk chocolate)

(glace vanille avec chocolat au lait)

5,00 euro

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



Gentile ospite, assicurati di informare il personale delle tue esigenze relative agli allergeni prima di ordinare. Questo ci permetterà di prendere ogni precauzione, nella nostra cucina, per gestire correttamente le vostre esigenze di allergeni e prevenire la contaminazione incrociata.



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva, conforme alla prescrizione del regolamento CE 853/2004, all III, sez. VIII, cap 3, lettera D, punto 3

Elenco dei ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio presenti nell' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- “sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze”

Troverai nel menù, gli ingredienti sotto segnalati con il numero corrispondente.

1	Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e tutti i prodotti derivati	Gluten (wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, derivative strains, and by products)
2	Crostacei e prodotti derivati	Crustaceans and products based on shellfish
3	Uova e prodotti derivati	Eggs and products based on eggs
4	Pesce e loro derivati	Fish and products on fish
5	Arachidi e loro derivati	Peanuts and peanuts-based products
6	Soia e suoi derivati	Soy and products based on soy
7	Latte e suoi derivati (incl. lattosio)	Milk and products based on milk (lactose included)
8	Frutta a guscio (mandorle, noci pecan, nocciole, anacardi, noci del Brasile, pistacchi) e loro derivati	Nuts (almond, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazilian nuts, pistachio, macadamia) and their products
9	Sedano e loro derivati	Celery and products based on celery
10	Senape e loro derivati	Mustard and products based on mustard
11	Sesamo e loro derivati	Sesame seeds and products based on sesame
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/l espressi come SO ₂	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/l in terms of total SO ₂
13	Lupini	Lupin beans and products based on lupin beans
14	Molluschi	Molluscs, seashell fish

Dear guest, ask our staff informations on the composition of our dishes and on the possible presence of allergens or substances that cause intolerances.