

Per Cominciare

Sarde e Scampi in Saor con Polenta Fritta	   	15
Tentacolo di Piovra Scottata e Spuma di Patate Aromatizzate	 	18
Cappesante al Forno Tradizionale		19
Tartare di Manzo Condita e Crostini al Burro	 	20
Soppressa Veneta con Giardiniera di Verdure		12
Burratina, Radicchio Tardivo e Pomodorini		14

Per Continuare

Spaghetti Vongole Veraci	 	20
Spaghetti chitarra alle Seppie in Nero con Pappa al Pomodoro Piccantina	  	16
Spaghetti Busara di Scampi alla Veneziana	 	18
Tagliolino al Ragù d’Anatra	 	17
Lasagna Bolognese	  	15
Risotto del Giorno Min X2		18
Tortiglioni di Gragnano Pomodoro, Basilico e Parmigiano Reggiano DOP 48 Mesi	 	15

Secondi

Frittura di Pesce di Giornata e verdure	  	25
Pescato di Rialto del Giorno:		

Scampi al Curry di Madras con Riso Basmati Profumato	 	22
Guance di Manzo al Barolo con Crema di Patate Aromatiche	 	20
Ossobuco di Vitello in Gremolada con Patate Arrosto	 	22

Carne Scelta Regina Sconta:

Contorni

Di Stagione		6
-------------	--	---

Per Finire

I Formaggi :		
Blu di Bagnoli Erborinato di Capra (viene servito con confettura e miele)		6
Dolci di Regina Sconta :		
Tiramisù	   	7
Millefoglie Crema Chantilly Pera e Cannella	  	9
Torta alle Mele Gelato Vaniglia, Whiskey e Mandorle	   	9

To Start

Marinated Sardines and Scampi in Saor with Fried Polenta	15
Seared Octopus Tentacle and Potato Cream	18
Traditional Baked Sea Scallops	19
Seasoned Raw Beef Tartare with Butter Bread Croutons	20
Venetian Soppressa Salami with Pickled Vegetables	12
Burratina Cheese, Red Chicory Tardivo, and Cherry Tomatoes	14

To Continue

Spaghetti with Wild Clams	20
Spaghetti chitarra with cuttlefish , black ink sauce with spicy tomato	16
Spaghetti in Venetian-Style Busara Sauce (with fresh Langoustines)	18
Tagliolini with Duck Ragù	17
Meet Bolognese Lasagna	15
Risotto of the Day (Min. 2 Portions)	18
Tortiglioni with Tomato sauce, Basil, and 48-Month Aged Parmigiano Reggiano DOP	15

Mains

Daily Fresh Fried Fish and Seafood with Vegetable	25
Daily Catch from Rialto Fish Market:	

Madras Curry Scampi with Basmati Rice	22
Beef Cheeks in Barolo Wine with Aromatic Potato Cream	20
Veal Ossobuco in Vegetable Gremolata Sauce with Roasted Potatoes	22
Regina Sconta's Selected Meat:	

Sides

Seasonal Selection	6
--------------------	---

To Finish

Cheeses :

Blue Aged Goat Cheese (served with jam and honey)	6
---	---

Desserts Regina Sconta :

Tiramisù	7
Millefeuille with Custard Cream, Pear, and Cinnamon	9
Apple Cake, Whiskey Vanilla Ice Cream and Almonds	9