

# Osteria l'orto dei mori

0415243677, venezia

## Antipasti/Appetizers

**Sarde "alla beccafico"** con caponata di sedano bianco

"Beccafico style" **sardines** with white celery caponata  
€ 16,50

**Baccala' mantecato** (piatto tradizionale)  
Creamed **salt-cod** (traditional recipe)  
€ 17,00

**Piovra** al vapore con finocchi e salsa avocado  
**Steamed** octopus with fennel and avocado sauce,  
€ 17,00

**Insalatina con finocchio**, pere, pecorino, noci e mandorle  
**Fennel salad** with pears, "pecorino cheese", walnuts and almonds  
€ 15,50

## Primi piatti / First Courses

Tagliolini di spinacio **"al Nero di seppia"** (piatto tradizionale)  
Tagliolini **sepia-ink** (traditional recipe)  
€ 16,50

Pasta di **Gragnano** con **"Busara"** di mazzancolle e fiori di zucchini  
Gragnano's Pasta with **"Busara"** of grey prawns and zucchini blossoms  
€ 16,50

Taglierini **al pesto con capesante** e pinoli tostati  
Taglierini with **"basil pesto"**, **scallops** and toasted pine nuts

**€ 17,00**

Pappardelle **al ragout bianco di vitello** e pecorino  
romano

Large tagliatelle **with veal " white ragout"**  
and "pecorino cheese"

**€ 16,00**

# Osteria l'orto dei mori

0415243677, venezia

## Secondi piatti/Second corse

**Filetti di sogliola all** curry Madras con riso  
nero di Venere

**Sole fillets** with curry Madras and venus rice  
€ 24,00

**Gran fritto** di scampi, mazzancolle, calamari e  
verdure

**Mix Fried Sea-food** with Vegetables  
€ 23,00

**Filetto di manzo** con salsa di ripasso della valpolicella e timballo  
di patate  
**Beef fillet** with ripasso of valpolicella red wine sauce and potatoes  
timbale

€ 25,00

**Parmiggiana di melanzane viola** (Piatto vegetariano)  
dish) **Egg-plant "Parmiggiana"** (Vegetarian)

€ 18,00

## Dolci/Dessert

**Semifreddo di nocciole** ,rum e salsa al caramello  
**hazelnuts parfait** ,rum with caramel sauce  
€ 8,50

**Trancio di cioccolato fondente** con amarene e rum  
**Plain chocolate iced-mousse** with sour-cherries aromatized with  
rum € 8,50

**Tiramisu'** al bicchiere con amaretti e savoiardi  
**Tiramisu'** By the glass with amaretti and savoiardi biscuits

**€ 8,50**

**Sorbetto di limone** e liquore di liquirizia con nocciole caramellate  
**Lemon sorbet** and licorice liqueur and hazelnuts

**€ 8,50**