

Il pescato del giorno direttamente dal mercato del pesce di Rialto

Antipasti

Carpaccio di pesce spada	23,00
Insalata caprese con burratine affumicate di Andria e gamberoni	23,00
Tiepedo di calamari e fagiolini	21,00
Sformatino di fagioli neri con cape sante grigliate	23,00
Guazzetto alla chioggiotta	23,00
Vongole veraci allo zenzero	23,00
Canestrelli al limone e menta	23,00
Cozze, feta ed origano	21,00
Baccalà mantecato con polenta di mais Biancoperla	21,00

Primi piatti

Ravioli alle melanzane e basilico alle mazzancolle e finocchietto	24,00
Gnocchetti di patate ai calamaretti al profumo di cannella	24,00
Spaghetti alle vongole "bevarasse"	24,00

Secondi piatti

Soglioline nostrane al vino bianco, olive taggiasche e capperi di Pantelleria	27,00
Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo all' aceto balsamico di Modena	27,00
Mazzancolle alla "busara"	27,00
Grigliata mista di pesce e crostacei min 2 persone	56,00

Alla griglia al peso

Mazzancolle	100 gr.	12,00
Pescatrice	100 gr.	10,00
Triglie	100 gr.	10,00
Orate	100 g	10,00
Pesce spada	100 gr.	10,00
Sogliola	100 gr.	11,00

Parmigiano Reggiano del Consorzio delle vacche rosse 30 mesi	9,00
--	------

Dolci	9,00
-------	------

Panna cotta alle ciliegie all'amaretto
 Crema rosada
 Bonet alle pesche
 Sorbetto al melone
 Crostata di pesche caramellate
 Tenerina al cioccolato fondente
 Torta di farina di pistacchi di Bronte

Venice, food & wine il nostro libro di ricette in inglese o in francese	19,00
---	-------

NOSTRANO il liquore di Venezia 70cl	24,00
-------------------------------------	-------