



Il pescato del giorno direttamente dal mercato del pesce di Rialto Giovedì, 5 novembre 2020

Antipasti

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo *	21,00
Tiepido di calamari e puntarelle alla romana	21,00
Baccalà mantecato con polenta di mais Biancoperla	16,00
Gazpacho di moscardini grigliati	21,00
Insalata di piovra e avocado	21,00
Cannocchie al vapore	21,00
Antipasto misto dell'Adriatico al vapore	24,00
Cape sante all'arancia e porro croccante	21,00
Cappelunghe alla griglia	21,00
Misto di molluschi allo zenzero	21,00
Cozze, feta e origano	16,00

Primi piatti

Gnocchetti di patate ai calamaretti al profumo di cannella	21,00
Spaghetti alle vongole "bevarasse"	21,00
Zuppa di pesce, crostacei e molluschi	24,00

Secondi piatti

Filetti di rombo agli agrumi, spezie ed erbe aromatiche	24,00
Filetti di scorfano al vino bianco, olive taggiasche e capperi di Pantelleria	24,00
Mazzancolle alla busara	24,00
Calamari "caciarioli" alla griglia	24,00

Grigliata mista di pesce e crostacei min. 2 persone	52,00
---	-------

Alla griglia al peso

Mazzancolle	100 gr.	11,00
Pesce spada	100 gr.	9,00
Sogliola	100 gr.	11,00
Pescatrice	100 gr.	9,00

Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse 32 mesi	9,00
---	------

Dolci fatti in casa	9,00
---------------------	------

Panna cotta alle ciliegie all'amaretto
Tiramisù
Sorbetto agli agrumi e Mandarinetto
Crostatina di pere caramellate
Torta di farina di pistacchi di Bronte
Tenerina al cioccolato fondente

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

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

NOSTRANO l'Amaro di Venezia 70cl	24,00
----------------------------------	-------