



Il pescato del giorno direttamente dal mercato del pesce di Rialto

Antipasti

Tartare di pesce spada del Mediterraneo *	21,00
Tiepido di calamari e puntarelle alla romana	21,00
Baccalà mantecato con polenta di mais Biancoperla	16,00
Guazzetto di pesce, crostacei e molluschi alla chioggiotta	23,00
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
Cozze, origano e fata greca	18,00

Primi piatti

Gnocchetti di patate pesce al spada e carciofi violetti	21,00
Spaghetti alle vongole "bavarasse"	21,00
Ravioli di zucca, ricotta e mazzancolle	21,00

Secondi piatti

Filetti di sogliola agli agrumi, spezie ed erbe aromatiche	24,00
Filetti di scorfano al vino bianco, olive taggiasche e capperi di Pantelleria	24,00
Gamberoni 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

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

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

Panna cotta alle ciliegie all'amaretto
Sorbetto agli agrumi e Mandarinetto
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
----------------------------------	-------