



Il pescato del giorno direttamente dal mercato del pesce di Rialto

Antipasti

Carpaccio di branzino nostrano *	24,00
Crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo*	24,00
Gazpacho con moscardini grigliati	24,00
Cape sante, lenticchie di Castelluccio e salicornia	24,00
Cappelunghe alla griglia	24,00
Grancevola alla veneziana	23,00
Insalata di piovra e avocado	23,00
Tiepido di calamari e verdure dell'orto	22,00
Baccalà mantecato con polenta di mais Biancoperla	21,00
Vongole veraci allo zenzero	24,00
Cozze ai cipollotti, curcuma e menta piperita	20,00

Primi piatti

Gnocchetti di patate all'astice alla "buranella"	24,00
Spaghetti alle "bevarasse"	24,00
Ravioli alle zucchine di Sant'Erasmus e ricotta alle "ganassette" di pescatrice	24,00

Secondi piatti

Filetti di sogliola agli agrumi, spezie ed erbe aromatiche	28,00
Filetto di branzino ai capperi di Pantelleria ed olive taggiasche	28,00
Mazzancolle alla "busara"	28,00
Seppioline di laguna alla griglia	28,00
Grigliata mista di pesce e crostacei min. 2 persone	54,00

Alla griglia al peso

Mazzancolle	100 gr.	12,00
Branzini	100 gr.	11,00
Pescatrice	100 gr.	10,00
Oratine	100 gr.	10,00
Sogliola	100 gr.	11,00

Parmigiano Reggiano di vacche rosse con gelatina al Marsala 9,00

Dolci fatti in casa 9,00

Panna cotta con ciliegie all'amaretto
 Tiramisù
 Torta di farina di pistacchi di Bronte
 Semifreddo al pistacchio di Sicilia con panna montata
 Aspic di fragoline di bosco allo zabaione al caffè
 Crostata di pesche caramellate
 Crema rosada
 Bonet alla piemontese
 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 il nostro elisir di laguna 70cl 24,00