



I nostri consigli del giorno direttamente dal mercato del pesce di Rialto

Antipasti

Della tradizione

Crudo di scampi nostrani *	27,00
Polentina molle con mazzancolle di laguna al vapore	27,00
Cozze Mitilla in "cassopipa"	24,00
Seppioline in nero con polenta arrostita	26,00
Baccalà mantecato	23,00

Della casa

Insalata di piovra, patate e avocado	26,00
Burratina affumicata di Andria ed acciughe di Cetara sott'olio	26,00
Canestrelli al limone e menta piperita	26,00
Cape sante agli agrumi e porro d'estate	26,00
Gaspacho di pomodori e verdure dell'ORTO con moscardini alla griglia	26,00

Primi piatti

Gnocchetti di patate ai calamaretti al profumo di cannella	26,00
Ravioli al pesce spada, ricotta e purea di melanzane dell'ORTO	26,00
Spaghetti alle vongole "bevarasse"	26,00

Secondi piatti

Filetto di sogliola agli agrumi, spezie ed erbe aromatiche	30,00
Pesce spada al vino bianco, olive taggiasche e capperi di Pantelleria	30,00
Gamberoni alla "busara" agrodolcepiccante	30,00
Seppioline di laguna alla griglia	30,00

Grigliata mista di pesce e crostacei per 2 persone 60,00

Alla griglia al peso Zona di pesca

Pesce spada	PFAO37.2	100 gr.	12,00
Pescatrice	PFAO37.2	100 gr.	12,00
Orate di laguna	FFAO37.2	100 gr.	12,00
Sogliola di laguna	PFAO37.2	100 gr.	12,00

 Il contorno del giorno dal nostro ORTO sostenibile di Sant'Erasmo
L'azienda agricola OSTIINORTO garantisce la qualità delle verdure
provenienti dal nostro ORTO a miglio 0 8,00

Dolci fatti in casa

10,00

Bonnet all'Amaro Nostrano
Crema rosada
Panna cotta
Tiramisù
Torta soffice alle nettarine di Verona IGP
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 - our cookbook in English or French 24,00



Amaro Nostrano Venezia 27% - fiaschetta da 10 cl
bottiglia da 70 cl 14,00
34,00