

Menù

Antipasti

I nostri crudi

<i>Carpaccio di branzino con erba cipollina</i>	€ 18,00
<i>Carpaccio di tonno al naturale</i>	€ 18,00
<i>Tartare di tonno</i>	€ 22,00
<i>Scampi al naturale</i>	€ 25,00
<i>Tartare di astice blu o aragosta con i frutti rossi</i>	€ 110,00 al kg
<i>Cappe sante al naturale</i>	(al pezzo) € 5,00
<i>Degustazione di ostriche</i>	(al pezzo) € 5,00
<i>Tagliatelle di calamaro olio e limone</i>	€ 20,00
<i>Tartare di ricciola con gelato ai ricci di mare</i>	€ 24,00
<i>Degustazione dei nostri crudi</i>	€ 40,00

I Classici

<i>Il cotto a vapore: cannocchie, gamberetti, latticini, polpetti, mazzancolle</i>	€ 25,00
<i>Il cicchetto veneziano: seppioline al nero, baccalà mantecato, sarde in saor,</i>	€ 18,00
<i>Granseola alla veneziana</i>	€ 20,00
<i>Capasanta e canestrelli alla griglia (sec. stagione)</i>	€ 20,00
<i>Degustazione dei nostri cotti</i>	€ 40,00

Con le verdure

<i>Gran catalana dell'adriatico: mezza aragosta, cannocchie, mazzancolla, scampo gamberi</i>	€ 45,00
<i>Insalatina tiepida di mare con cannocchie, gamberetti, mazzancolla, piovra, latticini di seppia</i>	€ 22,00
<i>Piovra scottata alla griglia su crema di patate e porri</i>	€ 20,00
<i>Cappe sante scottate su crema di ceci</i>	€ 22,00

I signori clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie ed intolleranze alimentari

La nostra cucina tiene rigorosamente conto della stagionalità dei prodotti, quindi la disponibilità del menù è relativa al pescato del quotidiano

Menù

Primi piatti

<i>Risotto di Go e vongole (min. 2 persone) prezzo a porzione</i>	€ 20,00
<i>Spaghetti ai ricci di mare e bottarga</i>	€ 22,00
<i>Tagliolino al pesto di pistacchi e tartare di gallinella</i>	€ 18,00
<i>Gnocchetti alla granseola</i>	€ 18,00
<i>Ravioli al branzino con crema di ceci, vongole, alici, capperi e pomodorino confit</i>	€ 18,00

Secondi piatti

<i>Scamponi reali al sale (min. 2 persone) prezzo a porzione</i>	€ 40,00
<i>Branzino alla mediterranea con patate, pomodorino, polvere di olive</i>	€ 25,00
<i>Branzino al sale (min. 2 persone)</i>	al kg €55,00
<i>Guazzetto del doge con cozze vongole cannocchia cappa santa scampo e branzino</i>	€ 29,00
<i>Coda di rospo alla mugnaia con pane panko, verdure di stagione e pecorino</i>	€ 24,00
<i>Filetto di Sanpietro in padella con verdure di stagione (min. 2 persone)</i>	€ 24,00
<i>Moleche fritte (sec. stagione)</i>	€ 24,00
<i>Frittura dell'Adriatico</i>	€ 24,00

Contorni

<i>Contorni di stagione</i>	€ 4,00
-----------------------------	--------

I signori clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali
allergie ed intolleranze alimentari

La nostra cucina tiene rigorosamente conto della stagionalità dei prodotti, quindi la disponibilità del menù è
relativa al pescato del quotidiano