

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 marinati</i>	€ 20,00
<i>Salmone selvaggio marinato con aceto balsamico e pomodorini</i>	€ 16,00
<i>Carpaccio di spada marinato</i>	€ 18,00
<i>Ostriche fine des claires (l'una)</i>	€ 4,00
<i>Carpaccio di S.Pietro olio limone</i>	€ 18,00
<i>Degustazione dei nostri crudi</i>	€ 35,00

i classici

<i>Il cotto a vapore: cannocchie, gamberetti, latticini, polpetti, mazzancolle</i>	€ 20,00
<i>Il cicchetto veneziano: schie con polenta, baccalà mantecato, sarde in saor</i>	€ 16,00
<i>Cape sante al forno (l'una)</i>	€ 5,00
<i>La tecia de broeto (guazzetto di cozze, vongole, cannocchia, scampo, e cappasanta)</i>	€ 18,00
<i>Salmone selvaggio marinato con aceto balsamico e pomodorini</i>	€ 16,00
<i>Granseola alla veneziana</i>	€ 16,00
<i>Capelunghe e canestrelli alla griglia (secondo stagione)</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio di S.Pietro olio limone</i>	€ 18,00
<i>Degustazione dei nostri cotti</i>	€ 35,00

con le verdure

<i>Gran Catalana dell'Adriatico: aragosta, piovra, mazzancolle, canocchie, gamberetti, latticini di seppia</i>	€ 35,00
<i>Catalana versione piccola: canocchie, gamberetti, mazzancolle, piovra, latticini di seppia</i>	€ 16,00

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

(2016-Lug)

Primi piatti

<i>Tagliolini con tonno capperi pomodorini olive taggiasche (min.2pers)</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini neri con scampi e pomodorini (min. 2 pers.)</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti alle vongole e bottarga</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini all'aragosta (mezza aragosta) - (min. 2 pers.)</i>	€ 20,00
<i>Ravioloni al branzino con scampi</i>	€ 12,00
<i>Gnocchetti alle capesante e basilico</i>	€ 12,00

Secondi piatti

<i>Scampi alla griglia</i>	€ 20,00
<i>Scamponi reali al sale (min. 2 pers)</i>	€ 30,00
<i>Branzino al forno con verdure (min.2 pers.) al kg</i>	€ 55,00
<i>Branzino al sale (min 2 pers.) al kg</i>	€ 55,00
<i>Rombo al forno con verdure di stagione (min. 2 persone) al kg</i>	€ 50,00
<i>Branzino alla griglia (min. 2 persone) al kg</i>	€ 55,00
<i>Sogliola alla griglia</i>	€ 18,00
<i>Filetto di tonno in crosta di sesamo su misticanza e pomodorini</i>	€ 22,00
<i>San Pietro al forno (min. 2 persone)</i>	€ 22,00
<i>Filetto di San pietro in padella con verdure di stagione (min 2 pers.)</i>	€ 22,00
<i>Moeche fritte (sec.stagione)</i>	€ 22,00
<i>Frittura dell'adriatico</i>	€ 20,00

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

(2016-Lug)