



ANTIPASTI dal MARE

Crudo di mare € 27,00

*Tartare di tonno con
pomodorino ciliegino e aromi di stagione* € 18,00

*Tartare di gambero adriatico
insaporito agli aromi del sud* € 18,00

*Insalata di mare
bollito di piovra, seppia e mazzancolle,
servito condito con sedano e carotine* € 14,00

*Bollito dogale
scampo, gamberone reale, tentacolo di polpo,
seppia, cicale di mare, mazzancolle,* € 20,00

*Antipasto Catalano
gamberoni reali e mazzancolle scottati, e serviti
con pomodorini, sedano e cipolla di tropea all'aceto* € 14,00

*Antipasto in saore
sarde in saore, mazzancolle alla veneziana,
sgombro al pepe affumicato su polenta e
cicchetto con alice marinata* € 16,00



primi con PESCE

Piatti del giorno

Paccheri conditi con
polpa d'aragosta alla mediterranea € 16,00

Tagliolini ai caparossoli "vongole veraci autoctone"
con pomodorini cigliegino € 14,00

Tortelloni ripieni con polpa di astice e gambero
conditi con salsa di capasanta e fiori di zucca € 16,00





Secondi PIATTI dal MARE

“Delizie Veneziane”

*baccalà alla vicentina O mantecato
servito con polenta grigliata € 14,00*

*Filetto di **Rombo** al forno
all'acqua pazza, con
patate, olive, capperi e pomodoro € 20,00*

***Branzino o orata**, il pesce viene
aperto alla butterfly e semispinato
cotto ai ferri, pezzatura + - 5 etti € 18,00*

***Polpo alla gallega** € 16,00*

***Grigliata di pesce misto**
scampi, gamberoni giganti,
mazzancolle, capasanta e canestrello
calamari, trancio di pesce ombrina, € 25,00*

***Frittura mari e monti.**
calamari, mazzancolle, anelli di totano,
gamberi gobetti alici,
verdure fresche pastellate e fritte € 15,00*