



## ANTIPASTI dal MARE

*Crudo di mare* € 27,00

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

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

*Polpa di granchio al naturale* € 18,00

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

*Tris di carpaccio affumicato :  
salmone selvaggio, tonno pinna gialla,  
pesce spada* € 17,00

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



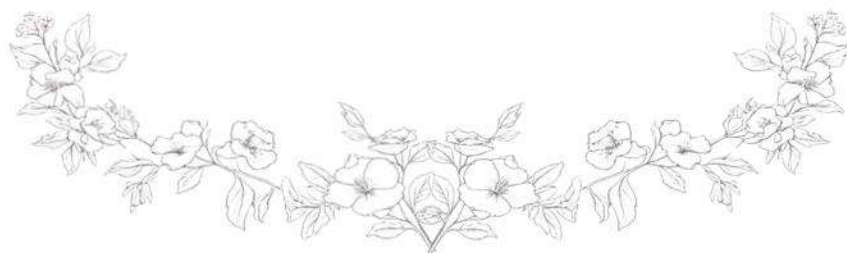
primi con PESCE

*Piatti del giorno*

*Paccheri conditi con  
polpa di granchio e asparagi € 14,00*

*Linguine ai caparossoli "vongole veraci autoctone"  
con pomodorini cigliogino € 14,00*

*Lunette ripiene con polpa di astice  
condite con salsa di polpo alla mediterranea € 15,00*





## Secondi PIATTI dal MARE

### **“Delizie Veneziane”**

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

*Filetto di **Rombo** al forno  
guarnito alla *mediterranea*  
con 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*