

il pesce del presente menù è fresco e congelato a bordo peschereccio



ANTIPASTI dal MARE



Crudo di mare

€ 27,00

Tartare di tonno con

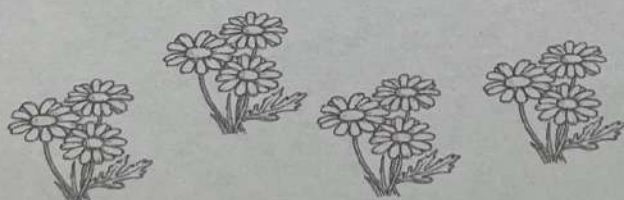
Pomodorino ciliegino e aromi di stagione € 17,00

Bollito dogale

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

Antipasto in saore

*sarde in saore, mazzancolle alla veneziana,
sgombro marinato su polenta e alici su crostino* € 15,00





primi con PESCE



Piatti del giorno

Paccheri conditi con
cappelunghe "cannolicchio" e porro € 14,00

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

Panciotti ripieni con capasanta e gambero
conditi con salsa di canestrelli e asparagi € 15,00

PRIMI con PESCE minimo 4 porzioni

Linguine allo scoglio € 16,00

Tagliatelle all'astice € 16,00

Tagliatelle al ragù di tonno capperi e pomodorini € 12,00

Risotto al pesce ghiaccio € 14,00

Risotto al nero di seppia € 14,00

Risotto alla marinara € 14,00

Risotto alla bisca di scampi € 16,00

Chicche di patate calamari e zucchine € 12,00

Chicche di patate salmone e pomodorini € 12,00

Penne alla marinara € 14,00

Spaghetti alla tarantina "cozze vongole picc" € 12,00

Spaghetti alla busara "piccanti" € 14,00

Spaghetti in salsa di acciughe e capperi € 10,00

Spaghetti alle vongole € 12,00



Secondi PIATTI dal MARE



“ Delizie Veneziane ”

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

*Ricciola al forno alla mediterranea
guarnita con*

olive capperi, e pomodoro € 20,00

Polpo alla gallega € 16,00

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

Fruttura mari e monti.

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

