

Antipasti - Starters

Pesce crudo - Raw Fish

Scampi, Gamberi rossi	cad	
<i>Scampi, Red Shrimps</i>	<i>each</i>	€ 3,00
Ostriche, Tartufi	cad	
<i>Oysters, Sea Truffles</i>	<i>each</i>	€ 3,50
Gran piatto di degustazione crudo		
<i>Sampling plate of different kinds of raw fish</i>		€ 25

Antipasti Vari - Various Starters Fish

Piatto misto con selezione di antipasti tipici veneziani del giorno in esposizione		€ 20/25
Baccalà "battuto", Baccalà alla Veneziana, Bis di saor (Scampi e Sarde), Folpetti, Seppie alla Veneziana ... ecc..		
<i>Choice of traditional Venetian appetizers freshly prepared on a daily basis</i>		€ 20/25
Saltata di caparosoli e cozze		€ 16
<i>Sautéed clams and mussels</i>		
Capasanta e Canestrelli di Caorle alla griglia		€ 18
<i>Grilled Caorle's Scallops and baby Scallops</i>		
Piatto misto di antipasti Bolliti (secondo mercato)		€ 22
<i>Mixed plate of boiled seafood starters</i>		
(varies with seafood market availability and freshness)		

Antipasti Vari - Various Starters Meat

Selezione di salumi nostrani		€ 12
<i>Selection of various home made salumi</i>		
Selezione di formaggi		€ 12
<i>Selection of cheese</i>		
Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala e Olive Taggiasche		€ 14
<i>"Caprese" salad with mozzarella and olives</i>		
Prosciutto e melone		€ 14
<i>Ham and melon</i>		

Primi Piatti - First Courses

Risotto ai frutti di mare	min 3 pers	
<i>Sea Fruit Risotto</i>	<i>min 3 persons</i>	€ 17
Brodetto alla Chioggiotta		€ 15
<i>"Chioggiotta" style light broth</i>		
Lasagne al Pesto con pomodorini		€ 16
<i>Lasagna with pesto and Cherry tomatoes</i>		
Spaghetti neri all' Astice Pomodorini e Basilico		€ 20
<i>Black Spaghetti with lobster, cherry tomatoes and basil</i>		
Spaghetti con Seppioline di Porto		€ 24
<i>Spaghetti with small port cuttlefish</i>		
Spaghetti alle telline con pomodorini		€ 20
<i>Spaghetti with tellina shells and cherry tomatoes</i>		
Spaghetti con caparosoli nostrani		€ 18
<i>Spaghetti with clams</i>		
Spaghetti Scampi e Pesto		€ 22
<i>Pesto and Scampi Spaghetti</i>		
Spaghetti alla Buranella		€ 18
<i>"Buranella" Spaghetti</i>		
(de-shelled Shellfish with fresh tomato)		
Gnocchi fatti in casa con Gransoporo		€ 20
<i>Homemade gnocchi with crab</i>		
Gnocchi fatti in casa al ragù		€ 13
<i>Homemade gnocchi bolognese</i>		
Bucatini all' amatriciana		€ 13
<i>"Amatriciana" Spaghetti</i>		

Secondi Piatti Pesce - Fish Main Courses

Il pescato del giorno al forno con patate/ alla griglia (chiedere per disponibilità)	
min 2 pers	all'etto
	€ 6,50
<i>Fish of the day with potatoes (oven-baked/grilled)</i> <i>(ask for availability)</i>	
min 2 persons	per Hectogram
	€ 6,50
Scampi alla griglia	
<i>Grilled Scampi</i>	€ 28
Scampi saltati al rosmarino	
<i>Scampi with rosemary</i>	€ 28
Tagliata di tonno ai pistacchi con insalatina di agrumi	
<i>Tuna Steak with Pistachio and Agrumi Salad</i>	€ 22
Frittura mista	
<i>Mixed plate of fried fish</i>	€ 22
Seppioline di porto fritte o alla griglia	
<i>Grilled or fried Small port cuttlefish</i>	€ 24
Tartare di tonno	
<i>Tuna Tartare</i>	€ 26
Parmigiana di Pesce Spada	
<i>Sword Fish Parmigiana</i>	€ 22

Secondi Piatti Carne - Meat Main Courses

Tartare di manzo	
<i>Beef Tartare</i>	€ 22
Fegato alla veneziana	
<i>Venetian-style liver</i>	€ 16
Costolette di agnello bardate con pancetta	
<i>Rack of lamb wrapped in bacon</i>	€ 18
Filetto di manzo alla griglia o alla voronoff	
<i>Beef filet grilled or done voronoff style</i>	€ 20
Roastbeef all'inglese	
<i>English Roast Beef</i>	€ 16
Insalate, Contorni	
<i>Salads, Seasonal Vegetables Raw or Cooked</i>	€ 6
Coperto, Cover	€ 3