

ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES - ENTRÉES*

SAUTÈ DI VONGOLE E COZZE SAUTÈED CLAMS AND MUSSELS - SAUTÉ DE MOULES ET PALOURDES	EURO 20,00
BACCALÀ MANTECATO FATTO IN CASA CON POLENTA BRANDADE OF SALT COD - BRANDADE DE MORUE	EURO 20,00
SARDE “IN SAOR” SARDINES “IN SAOR” - SARDINES “EN SAOR”	EURO 18,00
SCHIE CON POLENTA LITTLE GREY SHRIMPS OVER SOFT POLENTA – CREVETTES DE LAGUNE AVEC POLENTA	EURO 20,00
GAMBERONI ALLA BUSERA SU SPUMA DI PATATE E BOTTARGA SHRIMPS IN TOMATO SAUCE WITH POTATOES MOUSSE - GAMBAS À LA SAUCE TOMATE ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE	EURO 21,00
CALAMARO RIPIENO CON GAMBERI, OLIVE E BASILICO SU CREMA DI VERDURE DI STAGIONE FILLED CALAMARO WITH SHRIMPS, OLIVES AND BASIL OVER SEASONAL CREAM CALAMAR FARCI AVEC LANGUSTINES, OLIVES ET BASILIQUE SUR CREME DE LEGUMES DE SEASON	EURO 25,00
TARTARE DI TONNO IKEJIME DEL MEDITERRANEO MEDITERRANEAN TUNA IKEJIME TARTARE – TARTARE DE THON DE MÉDITERRANÉE IKEJIME	EURO 27,00
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON PUNTARELLE E AGRUMI CARPACCIO OF RED PRAWNS WITH PUNTARELLA AND CITRUS– CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES AVEC PUNTARELLE ET AGRUMES	EURO 25,00
GRANCEOLA CON MAIONESE DI MARE E INSALATINA CROCCANTE DI S.ERASMO BIO SPIDER CRAB SALAD WITH SEA MAYONNAISE AND CRUNCHY VEGETABLES FROM S.ERASMO BIO SALADE D’ARaignÉE DE MER AVEC MAYONNAISE DE LA MER ET LÉGUMES CROQUANTS DE S.ERASMO BIO	EURO 25,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, FRUTTA DI STAGIONE E BUFALA PARMA HAM (18 MONTHS AGED) SEASONAL FRUITS AND BUFFALO MOZZARELLA- JAMBON DE PARME(18 MOIS) FRUIT DE SEISON MOZZARELLA DE BUFFLONNE	EURO 21,00
BATTUTA DI MANZO, SENAPE DI DIGIONE, UOVO MARINATO E CHIPS DI PANE BEEF TARTARE WITH DIJON MUSTARD, MARINATED EGG AND BREAD CHIPS -	EURO 23,00
SPUMA DI PATATE CON PRIMIZIE DI STAGIONE SEASONAL VEGETABLES WITH POTATOES MOUSSE – LEGUMES DE SEISON ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE	EURO 19,00
ZUCCA “IN SAOR” CON UVETTA E NOCCIOLE TOSTATE SU POLENTA GRIGLIATA PUMPKIN IN SAOR WITH RAISINS AND TOASTED HAZELNUTS ON A GRILLED POLENTA - CITROUILLE EN SAOR AVEC RAISINS SECS ET NOISETTES ROTI SUR POLENTA GRILLEE	EURO 18,00
OSTRICA OYSTER – HUITRES	AL PEZZO - <i>PIÈCE - EACH</i> EURO 4,00/7,00/10,00
GRATINATO DEL MERCATO (CAPASANTE,OSTRICHE E CANESTRELLI) GRATIN OF MARKET (SCALLOPS, OYSTERS AND SMALL SCALLOPS)	EURO 28,00
COMPOSIZIONE DI PESCE CRUDO CON FRUTTA FRESCA MIXED DISH OF RAW FISH WITH FRESH FRUITS - COMPOSITION DE POISSON CRU ET FRUITS FRAIS (TARTARE DI TONNO, CARPACCIO DI BRANZINO, TARTARE DI RICCIOLA, GAMBERI ROSSI DI MAZARA, SCAMPI E OSTRICHE) (MEDITERRANEAN TUNA TARTARE, SEA BASS CARPACCIO, TARTARE OF LOCAL AMBERJACK, RED MAZARA SHRIMP, SCAMPI AND OYSTER) (TARTARE DE THON MÉDITERRANÉEN , CARPACCIO DE BAR, TARTARE DE SÉRIOLE LOCAL, CREVETTE ROUGE DE MAZARA, LANGOUSTINE, HUITRE)	EURO 42,00
SELEZIONE DI CICCHETTI TIPICI VENEZIANI SELECTIONS OF TYPICAL VENETIAN APPETIZERS - SÉLECTION D’AMUSE-BOUCHES TYPIQUES (BACCALÀ MANTECATO, SARDA “IN SAOR”, CICALA DI MARE, GRANCEOLA, , SCHIE CON POLENTA E UOVA DI SEPPIA) (BRANDADE OF SALT COD, SARDINES “IN SAOR”, MANTIS SHRIMPS, KING CRAB, GREY SHRIMPS WITH POLENTA AND CUTTLEFISH ROE) (BRANDADE DE MORUE, SARDINE « IN SAOR » ,CIGALE DE MER, ARAIGNÉE DE MER, CREVETTES DE LAGUNE AVEC POLENTA, CEUFS SEICHE)	EURO 36,00
SELEZIONE DI 3 OSTRICHE, VODKA E CAVIALE SELECTION OF 3 OYSTER, VODKA AND CAVIAR - SELECTION DE 3 HUITRES, VODKA ET CAVIAR	EURO 33,00

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES – PLATES DE RIZ OU DE PÂTES*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA – SPAGHETTIS AUX PALOURDES ET POUTARGHE			EURO 24,00
SPAGHETTI “DE NA VOLTA” SPAGHETTI WITH SEAFOOD – SPAGHETTIS FRUIT DE MER			EURO 23,00
BIGOLI IN SALSA BIGOLI IN SAUCE (ANCHOVIES AND ONIONS) – BIGOLIS EN SAUCE (À BASE D’OIGNONS ÉMINCÉS ET D’ANCHOIS)			EURO 19,00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK – SPAGHETTIS À L’ENCRE DE SEICHE			EURO 19,00
PASTA E FAGIOLI BEANS SOUP WITH VENETIAN-STYLE PASTA – PÂTES AUX HARICOTS			EURO 18,00
TAGLIOLINO NERO CON SALSA AL GRANCHIO BLACK TAGLIOLINI WITH CRAB MEAT SAUCE – TAGLIOLINIS À L’ENCRE DE SEICHE ET SAUCE AU CRABE			EURO 21,00
RISOTTO MANTECATO “DE PESSE” (MINIMO 2 PERSONE) FISH RISOTTO – RISOTTO CRÉMEUX AU POISSON (MINIMUM 2 PERSONNES)	PER PERSONA / PER PERSON		EURO 22,00
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA (MINIMO 2 PERSONE) RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK – RISOTTO À L’ENCRE DE SEICHE (MINIMUM 2 PERSONNES)	PER PERSONA / PER PERSON		EURO 22,00
PACCHERI CON SEPIOLINE NOSTRANE IN SALSA DI POMODORINI GIALLI, ROSSI E ZAFFERANO PACCHERI WITH LOCAL SQUID IN SAUCE OF RED AND YELLOW CHERRY TOMATOES AND SAFFRON PACCHERI AVEC SEICHE LOCAL EN SAUCE DES TOMATES CERISES ROUGE ET JAUNE ET SAFRAN			EURO 22,00
ZUPPA DI PESCE AL PROFUMO DI ORIGANO FISH SOUP WITH OREGANO SCENT – SOUPE DE POISSON AU PARFUM D’ORIGAN			EURO 24,00
SPAGHETTI CON SCAMPI, FONDO DI CROSTACEI, ZEST DI LIMONE E CAVIALE SPAGHETTI WITH SCAMPI, SHELLFISH STOCK, LEMON ZEST AND CAVIAR SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES, BOUILLON DE CRUSTACÉS, ZESTE DE CITRON ET CAVIAR			EURO 32,00
SPAGHETTI ALL’ASTICE CON POMODORINI SPAGHETTI WITH LOBSTER AND FRESH TOMATO – SPAGHETTIS AU HOMARD AVEC TOMATES CERISES			EURO 35,00
RAVIOLI DI BRANZINO CON BUSERA DI GAMBERI E RIDUZIONE DI CROSTACEI RAVIOLI STUFFED WITH SEA BASS, CRUSTACEANS REDUCTION – RAVIOLI AU BAR AVEC JUS CONCETRÈ DE CRUSTACES			EURO 22,00
BIGOLI CON BATTUTO DI ANATRA ARROSTO BIGOLI WITH ROAST WILD DUCK SAUCE – BIGOLI AVEC SAUCE AU CANARD SAUVAGE ROTI			EURO 20,00
TAGLIOLINI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E RADICCHIO DI TREVISO TAGLIOLINI WITH PARMESAN FONDUE AND TREVISO RADICCHIO – TAGLIOLINI À LA FONDUE DE PARMESAN ET RADICCHIO DE TREVISE			EURO 22,00

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES – PLAT PRINCIPAL*

FRIITTURA DI PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI E VERDURE CROCCANTI EURO 28,00

FRIED FISH, SHELLFISH, CRUSTACEANS AND CRUNCHY VEGETABLES – POISSONS FRITS, COQUILLANGES, CRUSTACÈS ET LEGUMES CROQUANTS

SEPPIE IN NERO CON POLENTA MORBIDA EURO 22,00

VENETIAN-STYLE CUTTLEFISH WITH SOFT POLENTA – SEICHES À L'ENCRE NOIR AVEC POLENTA CRÉMEUSE

ANGUILLA SULL'ARA CON PATATE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO E ALLORO EURO 27,00

EEL “SULL'ARA” WITH POTATOES AND REDUCTION OF RED WINE AND LAUREL –

ANGUILLE CUIE SUR PIERRE AVEC DES POMMES DE TERRE ET UNE RÉDUCTION AU VIN ROUGE ET LAURIERS

TRANCIO DI PESCE DEL NOSTRO MARE (*IN QUESTA STAGIONE LA RICCIOLA*) EURO 30,00

CON VERDURE CROCCANTI DI S.ERASMO *BIO* SU CREMA DI CAVOLO VIOLA

FILLET OF LOCAL FISH (*AMBERJACK IN THIS SEASON*) ON VEGETABLES FROM SANT'ERASMO ISLAND, WITH PURPLE CABBAGE

TRANCHE DE POISSON DE NOTRE MER (*SÉRIOLE EN CETTE SAISON*) SUR LÉGUMES CROQUANTS BIO DE SANT'ERASMO, CRÈME DE CHOU ROUGE

PIOVRA GRIGLIATA CON PATATE SCHIACCIATE E PRIMIZIE DI S.ERASMO *BIO* EURO 28,00

GRILLED OCTOPUS WITH SEASONAL VEGETABLES S.ERASMO AND MASHED POTATOES –

POULPE GRILLÉ AVEC LEGUMES DE SAISON ET DE LA PURÉE DE POMME DE TERRE

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO SU CAVOLO NERO SCOTTATO EURO 28,00

TUNA ON PISTACHIO CRUST ON SAUTÉED BLACK CABBAGE FROM S.ERASMO

THON EN CROÛTE DE PISTACHES SUR CHOU NOIR POELÉ

FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA MORBIDA EURO 23,00

VENETIAN-STYLE CALF'S LIVER (MADE WITH ONION) WITH POLENTA FOIE À LA VÉNITIENNE (À BASE D'OIGNON) AVEC POLENTA CRÉMEUSE

GUANCIA DI VITELLO AL ROSMARINO (COTTO 12 ORE), CAROTINE E PUREA DI PATATE ALL'OLIO EURO 26,00

BABY VEAL CHEEK WITH ROSEMARY (12HOURS COOKING) WITH CARROTS AND OIL MASHED POTATOES

JOUE DE VEAU AU ROMARIN (CUIT 12 HEURES) AVEC CAROTTES ET DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE AL MERLOT CON PATATE AL FORNO DI CHIOGGIA (VENEZIA) EURO 30,00

PIEDMONTESE BEEF FILLET WITH MERLOT SAUCE AND ROAST POTATOES FROM CHIOGGIA (VENICE)

FILET DE BŒUF PIÉMONTAIS AVEC SAUCE DE MERLOT ET POMME DE TERRE ROTIES DE CHIOGGIA (VENISE)

IL PESCATO GIORNALIERO THE FISH OF THE DAY - LE POISSON DU JOUR

BRANZINO GRANDE DI MARE AL FORNO (MINIMO 2 PERSONE - 1 KG.) EURO 60,00
(ACCOMPAGNATI DA PATATE, OLIVE E POMODORINI)
OVEN SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE - 1 KG.) BAR DE MER AU FOUR (MINIMUM 2 PERSONNES - 1 KG)
ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE, OLIVES ET DE TOMATES CERISES - SERVED WITH POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES

ROMBO AL FORNO (MINIMO 2 PERSONE - 1 KG.) EURO 70,00
(ACCOMPAGNATI DA PATATE, OLIVE E POMODORINI)
BAKED TURBOT (MINIMUM 2 PEOPLE - 1 KG.) - TURBOT AU FOUR (MINIMUM 2 PERSONNES - 1 KG)
ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE, OLIVES ET DE TOMATES CERISES - SERVED WITH POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES

MOECHE SEASON'S SPECIALTIES (*AVAILABLE ONLY IN SEASON*) EURO 35,00

ORATA ALLA GRIGLIA GRILLED SEA BREAM - DORADE GRILLÉE EURO 26,00

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA GRILLED MONKFISH - LOTTE GRILLÉE EURO 27,00

SOGLIO ALLA GRIGLIA GRILLED SOLE - SOLE GRILLÉE EURO 28,00

ASTICE ALLA GRIGLIA CON POLENTA (100 GR.) EURO 10,00
GRILLED LOBSTER WITH POLENTA (CORNMEAL) - HOMARD GRILLÉ AVEC POLENTA (SEMOULE DE MAÏS)

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POLENTA EURO 28,00
GRILLED SCAMPI WITH POLENTA (CORNMEAL) - LANGOUSTINES GRILLÉES AVEC POLENTA (SEMOULE DE MAÏS)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO PER PERSONA / PER PERSON / PAR PERSONNE EURO 40,00
(MINIMO 2 PERSONE - MINIMUM 2 PEOPLE - MINIMUM 2 PERSONNES)
MIXED GRILL OF FISH BASED ON THE AVAILABILITY OF THE MARKET - GRILLADE MIXTE DE POISSON SELON LA DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ
(ORATA / O BRANZINO - CODA DI ROSPO / O SOGLIO , SCAMPI, GAMBERONI E TONNO)
(SEA BREAM / O SEA BASS - GRILLED MONKFISH / O SOLE , SCAMPI, KING PRAWNS AND TUNA FISH) (DORADE / O BAR - LOTTE / O SOLE, LANGOUSTINES, GAMBAS AND THON)

CONTORNI SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS
VERDURE DI STAGIONE, PATATINE FRITTE, INSALATA MISTA, PATATE BOLLITE EURO 9,00

COPERTO/ COVER CHARGE 5,00 EURO

PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
PLEASE CONTACT STAFF FOR INTOLERANCES AND ALLERGIES

Lista dei prodotti presenti nel nostro menù che provocano allergie o intolleranze :

Pesce - molluschi - latticini - glutine - frutta a guscio - crostacei - arachidi -

Lupini - uova - solfiti - soia - sesamo - senape - sedano