

ANTIPASTI DI MARE

Il nostro antipasto misto (selezione di cicchetti tipici e prodotti di mare del giorno) €26
mixed fish appetizer (selection of typical Venetian appetizers and daily sea products)

Selezione di pesce crudo del mercato €30
mixed raw daily fish

Salmone marinato su salsa agli agrumi e polvere di pepe rosa €15
marinated salmon on citrus fruit sauce and pink pepper powder

Bis di baccalà mantecato e sarde in “saor” su polentina morbida €15
creamed codfish and venetian marinated sardines with onion and soft polenta

Capesante scottate su cipolla caramellata e crema di zucca €18
seared scallops on caramelized onion and pumpkin cream

ANTIPASTI DI TERRA

Antipasto all'italiana (selezione di salumi, formaggi e aperitivi) €15
plate of charcuterie (selection of cold cuts, cheeses and aperitifs)

Tartare di manzo ai sali aromatizzati €19
beef tartare with flavored salts

Prosciutto crudo di Parma con melone e stracciatella €17
Parma ham with melon and stracciatella cheese

Coperto €2,50
(include pane fresco fatto in casa ogni mattina)

PRIMI DI MARE

Ravioli ripieni al branzino in salsa allo zenzero e menta €16
black ravioli stuffed with seabass with ginger and mint sauce

Spaghetti alle vongole e bottarga €17
spaghetti with clams and bottarga

Tagliatelle ai frutti di mare €17
seafood tagliatelle

Bigoli in “salsa” €15
bigoli in venetian sauce (anchovies and onion)

Spaghetti alla “bùsara” €17
spaghetti with langoustines, cherry tomato and slightly spicy

Tagliolini neri con pesce spada, pistacchio e grattugiata di lime €18
black tagliolini with swordfish, pistachio and lime zest

Risotto al nero di seppia e tartufo nero €20
risotto with black cuttlefish ink and black truffle

PRIMI DI TERRA

Gnocchetti della casa al ragù infuso al Valpolicella e crosta di parmigiano €15
baby gnocchi with ragout infused in Valpolicella and parmesan crust

Ravioli ripieni d’anatra su pesto al basilico e pomodorino secco €16
duck stuffed ravioli on basil pesto and sun dried cherry tomato

Bigoli aglio olio al pesto rosso, melanzana affumicata e spolverata di pecorino €16
bigoli garlic and oil with red pesto, smoked eggplant and sprinkling of pecorino cheese

Risotto zucca, gorgonzola e rosmarino €18
risotto with pumpkin, gorgonzola cheese and rosemary

SECONDI DI MARE

Tagliata di tonno in crosta di sesamo e salsa di soia €23

tuna steak in sesame crust and soy sauce

Grigliata mista di pesce e crostacei con verdure €28

mixed grilled fish and shellfish with vegetables

Pescato del giorno in umido con salsa al limone, finocchio e pomodorino secco €23

stewed catch of the day with lemon sauce, fennel and sun dried cherry tomatoes

Seppie in nero con polenta morbida €15

cuttlefish in black ink with soft polenta

Frittura mista di paranza, crostacei e verdure €20

mixed fried fish, crustaceans and vegetables

Calamari e gamberi fritti con salsa tartara €18

fried calamari and shrimps with tartare sauce

Branzino o rombo in crosta di sale o alla mediterranea (minimo per 2 persone) €6/100g

seabass or turbot fish baked in salt crust or Mediterranean sauce

SECONDI DI TERRA

Scamone di vitello marinato alla birra su crema di patate €18

veal rump marinated in beer with potatoes cream

Fegato alla veneziana con polentina morbida €16

Venetian style liver with soft polenta

Tagliata di petto di pollo ai ferri su crema di peperone e carotine baby €15

grilled sliced chicken breast on sweet pepper cream and baby carrots

Filetto di manzo ai ferri con verdure dell'orto €24

grilled beef tenderloin with vegetables

Filetto di manzo al pepe verde su crostino di pane €25

beef tenderloin in green pepper sauce on bread crouton

Filetto di manzo con crema di asparagi su letto di spinaci €25

beef tenderloin in asparagus cream and spinach

CONTORNI

Patate fritte €6
french fries

Insalata mista €6
mixed salad

Verdure di stagione €6
seasonal vegetables

Spinaci al burro €6
buttered spinach

Coperto €2,50
(include pane fresco fatto in casa ogni mattina)

DESSERT

Tiramisù classico €6
traditional tiramisù

Tiramisù dello Scalinetto (al pistacchio) €7
our tiramisù with pistachio

Panna cotta ai frutti di bosco €6
panna cotta with berries

Tortino al cioccolato e amarene con cuore morbido e gelato alla vaniglia €8
chocolate and black cherry soufflé with melting heart served with vanilla ice cream

Salame al cioccolato €6
chocolate salame

Sgroppino al limone (gelato alla vaniglia, limoncello, prosecco e vodka) €6
lemon sorbet with limoncello, prosecco and vodka

Dolce del giorno €7
daily dessert

Tutti i dolci sono fatti in casa e non sempre se ne assicura la disponibilità.
(all desserts are homemade and the availability is not always insured)

CAFFETTERIA

coffees and teas

Espresso €2

Cappuccino €4

Americano €4

Decaffeinato €3

Corretto €3

Té e infusi €4

AMARI E LIQUORI

bitters and liqueurs

Limoncello €5

Amari nazionali €5

Grappe da €6 a €15

Distillati (gin, vodka) da €8 a €15

Whisky da €5 a €15

Rum da €5 a €15

BEVANDE

drinks

Acqua Panna o San Pellegrino €4

naturale, frizzante

Bibite - soft drinks €4

coca cola, coca cola zero, fanta orange, lemon soda, té freddo, sprite, tonica

Succhi di frutta €4

mela, pera, arancia, pesca, ace, ananas

Aperitivi analcolici €5

crodino, gingerino

Spritz €5

aperol, campari, cynar

Cocktail €8

negrone, americano, bellini, gin-tonic, gin-lemon, cuba libre

BIRRE

beers

Moretti bionda 0,33 cl - 0,66 cl €4,5 - €7

Peroni 0,33 cl €5

Venezia bianca non filtrata 0,33 cl €5

Venezia bionda 0,33 cl €5

Venezia rossa 0,33 cl €5

San Marco bionda 0,33 cl €6

San Marco ambrata 0,33 cl €6