

## 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*

**Baccalà mantecato su polentina morbida €15**  
*creamed codfish on soft polenta*

**Tris di "saor" (sarde, gamberi e verdure) €16**  
*trio of "saor" (venetian marinated sardines, shrimps and vegetables with onion and raisin)*

**Capesante scottate su cipolla caramellata e crema di piselli €18**  
*seared scallops on caramelized onion and peas 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 gazpacho di melone e zenzero €17**  
*Parma ham with melon and ginger gazpacho*

**Carpaccio di manzo speziato con cipolla di Tropea marinata in agrodolce e salsa al gorgonzola €16**  
*spiced beef carpaccio with Tropea onions marinated in sweet and sour and gorgonzola sauce*

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

## PRIMI DI MARE

**Ravioli neri ripieni al branzino in salsa mediterranea €16**

*black ravioli stuffed with seabass with mediterranean sauce*

**Ravioli ripieni di verza e aringa affumicata in salsa al burro di crostacei e pomodorini confit €16**

*ravioli stuffed with cabbage and smokes herring with crustacean butter sauce and confit cherry tomato*

**Spaghetti alle vongole e bottarga €17**

*spaghetti with clams and bottarga*

**Bigoli in "salsa" €15**

*bigoli in venetian sauce (anchovies and onion)*

**Spaghetti alla "bùsara" €17**

*spaghetti with langoustines, cherry tomato and slightly spicy*

**Spaghetti al nero di seppia e tartufo nero €19**

*spaghetti with black cuttlefish ink and black truffle*

**Tagliolini neri con polpa di granchio e pomodorini €20**

*black tagliolini with crabmeat and cherry tomatoes*

**Risotto de Gò €20**

*risotto with gò (typical small fish of Venetian lagoon)*

## 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*

**Mafaldine al Tartufo nero e scaglie di pecorino Sardo €20**

*mafaldine pasta with black truffle and sliced Sardinian pecorino cheese*

**Risotto al basilico, pinoli tostati e zest di limone €18**

*risotto with basil, toasted pine nuts and lemon zest*

**Crema di ceci con crostini di pane €13**

*creamy chickpeas soup with bread croutons*

## 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*

Filetto di orata in umido con salsa al limone, finocchio e pomodorino secco €23  
*stewed sea-bream fillet with lemon sauce, fennel and sun dried cherry tomatoes*

Pescato del giorno affumicato all'arancia ed erbe aromatiche su letto di fagiolini €26  
(tramite affumicatura istantanea)  
*daily catch of the day instant smoked with orange and herbs, served on green beans*

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

Guancia di maiale brasata al Traminer €18  
*pork cheek braised in Traminer wine*

Fegato alla veneziana con polentina morbida €16  
*Venetian style liver with soft polenta*

Pollo al limone, miele e rosmarino al profumo di curry €15  
*chicken in lemon, honey and rosemary sauce with curry scent*

Filetto di manzo ai ferri €25  
*grilled beef tenderloin*

Filetto di manzo in salsa al Porto €27  
*beef tenderloin in Porto sauce*

## INSALATONE

Insalatona di pesce €15  
*fish salad*

Insalatona vegetariana €13  
*vegetarian salad*

## 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 con cuore morbido e gelato alla vaniglia €8**  
*chocolate 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*

**Semifreddo alla grappa Tosolini con uvetta ubriaca e scaglie di cioccolato €6**  
*grappa parfait with drunken raisins and chocolate flakes*

**Semifreddo ai fichi caramellati e Nocino €6**  
*parfait with caramelized figs and Nocino liqueur*

**Dolce del giorno €6**  
*dessert of the day*

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

Aperitivi analcolici €5  
crodino, gingerino

Spritz €5  
aperol, campari, select, cyan, hugo

Cocktail €8  
negroni, americano, bellini, gin-tonic, gin-lemon, cuba libre

## BIRRE

beers

Moretti bionda 0,66 cl €8

San Gabriel bionda 0,33 cl €6

San Gabriel weizen 0,50 cl €7

San Gabriel ambrata 0,33 cl €6

Benaco70 helles 0,33 cl €6

Benaco70 blanche 0,33 cl €6