

## ANTIPASTI

Seafood Starters  
Gekochte Entree

## CAPESANTE DELL'ADRIATICO AL NATURALE

Gebacken Jakobmuscheln  
Baked Adriatic scallops  
6,00 al pz €

## INSALATINA DI CROSTACEI

piccola catalana di crostacei, salsa olandese  
Schalentiere gemusesalat und Sauce Hollandaise  
Shellfish salad, Catalan Style and hollandaise sauce

20 €

## SARDE PANATE

burrata, composta di pomodorini e polvere di olive  
Breaded sardines, bufala foam and cherry tomatoes  
Paniert Sardinen, Bufala schaum, kirschtomaten Soße

16 €

## ANTIPASTO TRADIZIONALE

moscardino, sarda in saor, baccalà, canoce, latti di seppia, capa santa  
classico, alla veneziana  
gemischte Fischvorspeise "Venezianische Stil"  
mixed fish appetizer "Veneziano"

28 €

## LA NOSTRA FOCACCIA MILLEBUCHI

con baccalà mantecato  
unsere focaccia mit weisse Stockfisch (Kabeljaucreme)  
Homemade Focaccia with stockfish cream

15 €

## PIOVRA GRIGLIATA

salsa alla carbonara e guanciale  
Gegrillter Oktopus, "carbonara" sauce und bacon  
Grilled octopus, "carbonara" sauce and bacon

22 €

Service charge euro 3.50. Minimum / maximum price of the verbally announced dishes Euro 18.00/32.00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3°

# CRUDITÀ

Rawfish appetizers  
Rohe Entree



**OSTRICHE**  
" fines de claires "  
FRENCH OYSTERS-FRANZÖSISCHE AUSTERN  
al pz. 6,00 €

**TARTARE DI TONNO**  
gelato alla senape, polvere di olive e capperi  
Tuna tartare, mustard ice cream olive powder and cappers  
Thunfisch tartare, Senf eis, olivenpulver und kapern  
24 €

**SCAMPI DELL'ADRIATICO**  
al naturale  
Raw Adriatic sea Scampi fresh and natural  
Rohe Scampi aus der Adria frisch und natürlich  
24 €

**PERCORSO DI CRUDITÀ**  
composizione di pesci e crostacei  
composition of raw fish and raw shellfish  
Komposition von Rohe Fischen und Rohe Schalentieren  
32 €

**BATTUTA DI GAMBERI**  
ricotta montata, coulis di more e rucola  
Pink schrimps "battuta", whipped ricotta, blackberry coulis and rocket  
leaves  
"Battuta" von Pinke Garnelen, geschlagener Ricotta und Rakete  
22 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3°

Service and cover charge euro 3.50. Minimum / maximum price of the verbally announced dishes Euro 18.00/32.00

COPERTO E SERVIZIO 3,50 EUR, PREZZO MINIMO/MASSIMO PIATTI PROPOSTI A VOCE 18.00/32.00 EUR

## PRIMI PIATTI

pasta, risotto e gnocchi  
warme Vorspeisen

## SPAGHETTI "MANCINI"

con pevarasse e salicornia

Spaghetti aus der Nudelmanufaktur „Mancini“ mit venus muscheln und Queller  
spaghetti from the "Mancini" pasta artisan with local clams and glasswort

20 €

## LINGUINE

burro affumicato, acciughe, limone e bottarga

Linguine, geraucherter Butter, Kantabrischen sardellen, zitronenschale, bottarga  
linguine, smoked butter, anchovies lemon zest and bottarga

20 €

## RISOTTO

Mazzancolle nostrane , ricci di mare e spinacino (minimo per 2 pers)

einheimische Garnelen, Seeigel und Baby Spinat (minimum für 2 pers)

local prawns, sea urchins and baby spinach (minimum for 2 pers)

24 €

## GNOCCHI CASERECCI

con rana pescatrice alla Norma

hausgemacht gnocchi, Seeteufel und Norma Soße

homemade gnocchi, monkfish and Norma sauce

20 €

## SPAGHETTO FREDDO

gamberi rossi, pistacchio e olio al limone

cold spaghetti, raw red schrimps , pistachios and lemon oil

kalt spaghetti, rote rohe garnelen, Pistazie und Zitrone öl

25 €

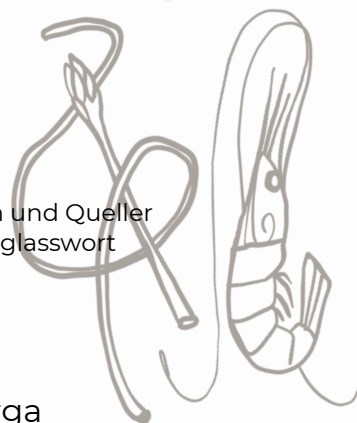
## SPAGHETTONE

pomodoro, burrata e pesto al basilico

spaghettone, tomatoes sauce, burrata and pesto

spaghettone, tomaten saße, burrata und basilikum pesto

14 €



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3°

Service and cover charge euro 3.50. Minimum / maximum price of the verbally announced dishes Euro 18.00/32.00

COPERTO E SERVIZIO 3,50 EUR, PREZZO MINIMO/MASSIMO PIATTI PROPOSTI A VOCE 18.00/32.00 EUR

## ALLA BRACE

main courses from the traditional  
open-fire grill  
Gegrillte Hauptspeisen

### MAZZANCOLLE ALLA BRACE

verdure saltate e salsa tartara  
grilled prawns, sautéed vegetables and tartar sauce  
gegrillt Garnelen, Sautiert Gemüse und Remouladen Sauce  
26 €

### VOLPINA ALLA BRACE

crema di patate, spinaci e salsa prezzemolo e limone  
grilled Adriatic mullet, potatoes cream, spinach and lemon sauce  
gegrillt Meeräsche, Kartoffelcreme, Baby Spinat und Zitronensauce  
26 €

### ANGUILLA ALLA BRACE

broccolo fiolaro e verdure dell'orto agrodolci  
grilled river eel, bitter sweet vegetables  
gegrillt aal, Süß-sauer Gemüse  
30 €



### PESCATO DEL GIORNO

ALLA BRACE O AL FORNO  
9.00 eur per 100 grammi  
scampi reali dell'Adriatico 14.00 eur per 100 grammi  
catch of the day, grilled or baked 9.00 eur/100 gr  
Fang des Tages, gegrillt oder gebacken 9.00 eur für 100 gr  
Adriatic sea King prawns 14.00 eur/100 gr  
Königliche scampi aus der Adria 14.00 für 100 gr

### FRITTURA TRADIZIONALE

pesci, crostacei e verdure  
Traditional venetian fried fish  
Frittierte fisch nach Tradition  
26 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3°

Service and cover charge euro 3.50. Minimum / maximum price of the verbally announced dishes Euro 18.00/32.00  
COPERTO E SERVIZIO 3,50 EUR, PREZZO MINIMO/MASSIMO PIATTI PROPOSTI A VOCE 18.00/32.00 EUR

# DESSERT

Sformatino al cioccolato, salsa al lampone e gelato alla vaniglia

Tempo di preparazione 15 minuti circa

Schokoladetorten, Hinbeersauce und Vanilleeis

Ca.15 minuten zubereitungszeit

12.00

Il "Nostro" Tiramisù

"Unser Tiramisu"

9.00

Parfait alla nocciola , crumble di cacao, caramello salato

Karamelisierte Haselnuss-Parfait, Kakao Crumble, salziges Karamell

10.00

Biscottini veneziani e crema al mascarpone

Venezianische kekse und Mascarpone creme

9.00

Gelati e Sorbetti di nostra produzione

Hausgemachte eis und sorbets

5.00

Selezione di Formaggi italiani e esteri stagionati

Gemischte Käseplatte

15.00

# VINI DA DESSERT

Süssweine

Al calice-Glasweine

Marsala 2004 ambra dolce F. Intorcia 7.00

Recioto di Soave 2013 Gini 7.00

# DOPO PASTO

Zum abschluss

CHARTREUSE & TONIC 6.00

AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI 5.00

GIN & TONIC fever tree tonic water, River Mentana gin 10.00

GRAPPA DI RECIOTO PIEROPAN di Gianni Capovilla 8.00

Altri distillati, liquori e amari disponibili a scaffale