

CRUDITA'

OSTRICHE FRANCESI

6.00 al pezzo

CARPACCIO DI GAMBERI ROSA

limone salato, yoghurt e finocchietto

20.00

TARTARE DI TONNO

gelato alla senape , polvere di olive, capperi, pan brioche

24.00

SCAMPI DELL'ADRIATICO

al naturale

24.00

PERCORSO DI CRUDITA'

composizione di pesci e crostacei

32.00

ANTIPASTI COTTI

PIOVRA GRIGLIATA

hummus di ceci, daikon alla soia e crumble di pane

20.00

INSALATINA DI CROSTACEI

puntarelle e maionese all'acciuga

20.00

LA NOSTRA FOCACCIA "MILLEBUCHI"

con baccalà mantecato

15.00

SARDE PANATE

chutney di ananas e creme fraiche (panna acida)

16.00

ANTIPASTO ALLA VENEZIANA

moscardino, sarda in saor, baccalà, canoce, lattini di seppia

il tradizionale...alla veneziana

28.00

PRIMI PIATTI

GNOCCHI CASERECCI

cape sante, asparagi e crema di burrata
20

SPAGHETTI

con "pevarasse" sgusciate e bottarga di volpina
20

SPAGHETTO FREDDO

gamberi rossi, pistacchio e olio al limone
24

LINGUINE

ragù di seppie nostrane al nero
20

RISOTTO

scampi crudi, cime di rapa e latte di mandorla
-minimo per 2 persone-
24

SECONDI PIATTI

TRANCIO DI VOLPINA ALLA BRACE

millefoglie di patate, asparagi grigliati, salsa al limone e prezzemolo
26.00

ANGUILLA ALLA BRACE

cipollotto e asparagi bianchi in agro
30.00

MAZZANCOLLE ALLA BRACE

verdure alla mediterranea e salsa tartara
26.00

FRITTURA TRADIZIONALE

pesci, crostacei e verdure
25.00

PESCATO DEL GIORNO, ALLA BRACE

proposto a voce, con contorno. 9.00 eur per 100 grammi
Crostacei mediterranei o adriatici 14,00 eur per 100 grammi

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.