

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

Carpaccio di salmone marinato su salsa all'arancia e finocchio €16
marinated salmon carpaccio with orange and fennel sauce

Baccalà mantecato su polentina morbida €16
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)

Capessante scottate su cipolla caramellata e crema di peperoni rossi all'agrodolce €18
seared scallops on caramelized onion and sweet and sour red peppers sauce

ANTIPASTI DI TERRA

Antipasto all'italiana (selezione di salumi, formaggi e aperitivi) €17
plate of charcuterie (selection of cold cuts, cheeses and aperitifs)

Tartare di manzo €19
beef tartare

Prosciutto crudo San Daniele con burratina affumicata e mostarda vicentina €18
San Daniele ham with smoked burrata cheese and Vicenza mustard

Carpaccio di manzo speziato con cipolla di Tropea marinata in agrodolce e salsa al gorgonzola €17
spiced beef carpaccio with Tropea onions marinated in sweet and sour and gorgonzola sauce

Fiori di zucca ripieni di pappa al pomodoro e Asiago DOP su salsa Bloody Mary €16
courgette flowers stuffed with tomato bread soup and Asiago cheese on Bloody Mary sauce

Coperto (a persona) €2,50
(include pane fresco fatto in casa ogni mattina)
cover charge - per person - includes fresh daily bread

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" €16

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

Gnocchi della casa al ragù infuso al Valpolicella e crosta di parmigiano €16

gnocchi with beef 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

Bigoli alla zucca, polvere di prosciutto crudo e granella di pistacchio €19

bigoli with pumpkin, ham powder and chopped pistachios

Risotto ai Porcini e salsa ai frutti di bosco* €20

risotto with porcini mushrooms and wild berries sauce

**attesa dai 25 ai 35 minuti / from 25 to 35 minutes to wait*

SECONDI DI MARE

Tataki di tonno in crosta di sesamo e salsa di soia €24
tuna steak in sesame crust and soy sauce

Grigliata mista di pesce e crostacei con verdure €29
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 €17
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 €17
Venetian style liver with soft polenta

Pollo al dragoncello con cous cous allo zafferano e aneto €17
tarragon chicken with saffron and dill cous cous

Filetto di manzo ai ferri €27
grilled beef tenderloin

Filetto di manzo in salsa al Porto €29
beef tenderloin in Porto sauce

Spezzatino di selvaggina €24
wild game stew

ZUPPE

Crema di ceci con crostini di pane €15
creamy chickpeas soup with bread croutons

Pasta e fagioli €15
pasta and beans soup

CONTORNI

Patate fritte €6
french fries

Insalata mista €6
mixed salad

Verdure di stagione €6
seasonal vegetables

Spinaci al burro €6
buttered spinach

Coperto (a persona.) €2,50
(include pane fresco fatto in casa ogni mattina)
cover charge - per person - includes fresh daily bread

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

Soufflé 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 al limone, prosecco e vodka) €6
lemon sorbet with prosecco and vodka

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

Tortino alle pere e fichi caramellati €7
pear and caramelized figs cake

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 €3

Decaffeinato €3

Corretto €3

Té caldo €4

AMARI E LIQUORI

bitters and liqueurs

Limoncello €4

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
crofino, gingerino

Spritz €5
aperol, campari, select, cynar, 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