

## ANTIPASTI DI MARE

**Il nostro antipasto misto** (selezione di “cicchetti” tipici e prodotti di mare del giorno) €27  
*mixed fish appetizer (selection of typical Venetian appetizers and daily sea products)*

**Crudità di scampi, gamberi rossi di Sicilia e tartare di tonno** €30  
*raw shrimps, red Sicilian prawns and tuna tartare*

**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) e polenta** €16  
*trio of “saor” (venetian marinated sardines, shrimps and vegetables with onion and raisin) and polenta*

**Capesante scottate su cipolla caramellata e crema di piselli e zenzero** €18  
*seared scallops on caramelized onion and peas and ginger sauce*

## ANTIPASTI DI TERRA

**Antipasto all'italiana** (selezione di salumi, formaggi e aperitivi) €18  
*plate of charcuterie (selection of cold cuts, cheeses and aperitifs)*

**Tartare di manzo** €20  
*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 €17**

*black ravioli stuffed with seabass with mediterranean sauce*

**Ravioli ripieni di verza e aringa affumicata in salsa al burro di crostacei e pomodorini confit €17**

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

**Spaghetti alle vongole e bottarga €18**

*spaghetti with clams and bottarga*

**Bigoli in "salsa" €17**

*bigoli in venetian sauce (anchovies and onion)*

**Spaghetti alla "bùsara" €18**

*spaghetti with langoustines, cherry tomato and slightly spicy*

**Spaghetti al nero di seppia e tartufo nero €20**

*spaghetti with black cuttlefish ink and black truffle*

**Tagliolini neri con crema di cozze e capasanta scottata €20**

*black tagliolini with mussels cream and seared scallop*

**Risotto de Gò e katsuobushi\* €20**

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

## PRIMI DI TERRA

**Gnocchi della casa al ragù di Faraona "in pevarada" e scaglie di pecorino sardo €18**

*gnocchi with guinea fowl ragù "in pevarada" (Venetian sauce) and sliced Sardinian pecorino cheese*

**Ravioli ripieni d'anatra su pesto al basilico e pomodorino secco €17**

*duck stuffed ravioli on basil pesto and sun dried cherry tomato*

**Mafaldine al ragù di manzo infuso al Valpolicella e Tartufo nero €20**

*mafaldine pasta with beef ragout infused in Valpolicella wine and black truffel*

**Bigoli agli asparagi, polvere di prosciutto crudo e granella di pistacchio €19**

*bigoli with asparagus, ham powder and chopped pistachios*

**Risotto al radicchio rosso di Treviso e tastasal\* €20**

*risotto with red radicchio from Treviso (red chicory) and tastasale (typical sausage from Verona)*

*\*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 €32**

*mixed grilled fish and shellfish with vegetables*

**Filetto di orata in umido con salsa al limone, finocchio e pomodorino secco €24**

*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 agretti €26**

*(tramite affumicatura istantanea)*

*daily catch of the day instant smoked with orange and herbs, served on salad cress*

**Seppie in nero con polenta morbida €17**

*cuttlefish in black ink with soft polenta*

**Storione al cartoccio con pomodorini secchi, cipolla rossa di Tropea e patate €28**

*sturgeon baked in foil with sun dried cherry tomatoes, Tropea red onion and potatoes*

**Frittura mista di paranza, crostacei e verdure €22**

*mixed fried fish, crustaceans and vegetables*

**Calamari e gamberi fritti con salsa tartara €19**

*fried calamari and shrimps with tartare sauce*

**Branzino in crosta di sale o alla mediterranea (minimo per 2 persone) €7/100g**

*seabass 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 €18**

*Venetian style liver with soft polenta*

**Straccetti di pollo al miele, senape e mandorle con flan di zucca €17**

*chicken strips with honey, mustard and almond with pumpkin flan*

**Petto d'anatra in salsa all'arancia e cannella €20**

*duck breast with orange and cinnamon sauce*

**Trippa alla Veneta in umido €16**

*stewed Venetian tripe*

**Filetto di manzo ai ferri €30**

*grilled beef tenderloin*

**Filetto di manzo in salsa al Porto €32**

*beef tenderloin in Porto sauce*

## ZUPPE

**Crema di ceci con crostini di pane €16**

*creamy chickpeas soup with bread croutons*

**Pasta e fagioli €16**

*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 €7  
*traditional tiramisù*

Tiramisù dello Scalinetto (al pistacchio) €8  
*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) €7  
*lemon sorbet with prosecco and vodka*

Semifreddo alla grappa Tosolini con uvetta ubriaca e scaglie di cioccolato €7  
*grappa parfait with drunken raisins and chocolate flakes*

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

Dolce del giorno da €6 a €8  
*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)

*\*attesa dai 15 ai 20 minuti / from 15 to 20 minutes to wait*

## 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

Cocktail da €8 a €15  
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





## PICCOLO GLOSSARIO DEI TERMINI VENEZIANI (e non solo)

(small Venetian -and not only- glossary of terms)

**Cicchetto** = dal latino "ciccus", ovvero "piccole quantità". Solitamente associato ad una "ombra" (piccolo bicchiere di vino), il cicchetto è un piccolo assaggio, uno stuzzichino per spezzare la fame a metà mattinata o durante un aperitivo.

- [from the Latin "ciccus", meaning "small quantities". Usually associated with an "ombra" (small glass of wine), the "cicchetto" is a small appetizer, a snack to break the hunger in the middle of the morning or during an aperitif].

**Baccalà mantecato** = uno dei piatti veneziani per eccellenza trova le sue origini ben lontano dalla laguna, più precisamente a Røst, isola più a sud dell'arcipelago norvegese. Nel 1432, infatti, il mercante veneziano Pietro Querini, in seguito ad una tempesta, naufraga sull'isola e inizia a studiarne gli usi ed i costumi notando che la dieta degli abitanti è costituita per lo più da un tipo di pesce che viene fatto essicare al vento e al sole fino a diventare duro come un bastone (da qui il nome stocvisch, che significa, appunto, pesce a bastone). Il mercante torna a casa portando con sé lo "stoccafisso", che per i veneziani prende il nome di "baccalà" per una probabile assonanza con la parola spagnola "bacalao", derivante dall'etimologia latina "baculus", che significa "bastone". Il baccalà diventa popolare solo cento anni dopo, durante i 200 giorni di astinenza alla carne obbligati dal Concilio di Trento, grazie a Bartolomeo Scappi, chef di Pio V, che lo inserisce nel suo ricettario. Non ci sono fonti, però, su come sia nata l'idea di mantecarlo. Nel 2001 viene istituita la Confraternita del Baccalà Mantecato, che riporta sul suo sito la ricetta originale: stoccafisso bagnato e deliscato, olio EVO versato a filo durante la mantecatura, aglio, alloro, limone, sale e pepe, il tutto accompagnato da polenta fresca (niente latte, niente panna, niente burro!).

- [one of the Venetian dishes for excellence finds its origins far from the lagoon, more precisely in Røst, the southernmost island of the Norwegian archipelago. In 1432, in fact, the Venetian merchant Pietro Querini, after a storm, shipwrecks on the island and begins to study its uses and customs, noting that the diet of the inhabitants consists mostly of a type of fish that is dried in the wind and in the sun until it becomes hard as a stick (hence the name stocvisch, which means, in fact, stick fish). The merchant returns home taking with him the "stockfish", which for the Venetians takes the name of "baccalà" due to a probable assonance with the Spanish word "bacalao", deriving from the Latin etymology "baculus", which means "stick". The baccalà became popular only a hundred years later, during the 200 days of abstinence from meat required by the Council of Trento, thanks to Bartolomeo Scappi, Pio V's chef, who included it in his recipe book. There are no sources, however, on how the idea of creaming it came about. In 2001 the was established the "Confraternita del Baccalà Mantecato" (Confraternity of Baccalà Mantecato), which reports the original recipe on its website: wet and delisced stockfish, EVO oil poured slowly during the creaming, garlic, bay leaf, lemon, salt and pepper, all accompanied by fresh polenta (no milk, no cream, no butter!)].

**Saor** = in italiano "sapore". È un condimento che deriva da un metodo di conservazione usato dai pescatori veneziani per tenere il cibo a bordo più a lungo possibile. Composto da tre ingredienti principali: **cipolla** cotta con aceto e olio, **uva sultanina** per favorire la digestione e addolcire la bocca e, secondo la ricetta moderna, **pinoli**. L'ingrediente che viene messo a marinare nel "saor", viene precedentemente fritto (non troppo) e lasciato a riposare con il condimento almeno un giorno.

- [in Italian "flavor". It is a seasoning that derives from a preservation method used by Venetian fishermen to keep food on board as long as possible. Composed of three main ingredients: **onion** cooked with vinegar and oil, **raisins** to aid digestion and sweeten the mouth and, according to the modern recipe, **pine nuts**. The ingredient that is marinated in the "saor" is previously fried (not too much) and left to rest with the sauce for at least one day].

**Bigoli ‘in salsa’** = i bigoli sono un formato di pasta tipico del Veneto somigliante a grossi spaghetti dalla superficie ruvida e porosa. La salsa, anch'essa tipica della regione, è formata da cipolle affettate finissime e acciughe disciolte lentamente in olio d'oliva. Secondo la tradizione, questo piatto veniva consumato nei giorni di magro prima delle grandi feste come la Vigilia, il venerdì Santo o il mercoledì delle Ceneri. Ottimo servito anche a temperatura ambiente, non a caso viene considerato piatto tipico della notte del Redentore, quando, secondo la tradizione, si mangia tutti in barca.

- *[bigoli is a typical pasta shape from the Veneto, similar to large spaghetti with a rough and porous surface. The sauce, also typical of the region, is made up of finely sliced onions and anchovies slowly dissolved in olive oil. According to tradition, this dish was eaten on lean days before big holidays such as Christmas Eve, Good Friday or Ash Wednesday. Excellent served even at room temperature, in fact it is considered a typical dish of the night of the Redeemer; when, according to tradition, everyone eats on the boat.]*

**Bùsara** = o buzara. Di origine triestina o istriana, si fonde con la tradizione culinaria veneziana dopo il secondo dopoguerra fino a diventare uno dei piatti distintivi della cucina lagunare. Il significato di questo termine conosce diverse spiegazioni: per alcuni la "bùsara" è la pentola in coccio o ferro usata sulle imbarcazioni dei pescatori per preparare i pasti, per altri significa semplicemente "zuppa", altri ancora sostengono che derivi dalla parola "busiara", che in dialetto significa "bugia" in riferimento agli scarti degli scampi "imbrogliati" (nascosti) dalla salsa di pomodoro e vino, piatto che veniva spacciato per una prelibata zuppa di crostacei. Si prepara con pochi ingredienti (scampi, pomodorini e peperoncino) e gli scampi richiedono di essere mangiati assolutamente con le mani!

- *[or buzara. Originally from Trieste or Istria, it merges with the Venetian culinary tradition after the Second World War becoming one of the distinctive dishes of the lagoon cuisine. The meaning of this term knows several explanations: for some the "bùsara" is the earthenware or iron pot used on the boats of the fishermen to prepare meals, for others it simply means "soup", others still argue that it derives from the word "busiara", which in dialect means "lie" in reference to the langoustines "cheated" (hidden) by the tomato and wine sauce, a dish that was passed off as a delicious shellfish soup. It is prepared with few ingredients (langoustines, cherry tomatoes and chilli) and the langoustines need to be eaten absolutely with your hands!]*

**Go'** = nome popolare del Ghiozzo, pesce che vive nelle lagune venete e predilige i fondi fangosi, non viene pescato ma bensì stanato a mani nude nel fondale durante le basse maree. In tempi antichi veniva considerato il cibo dei poveri ed utilizzato prevalentemente come merce di scambio, mentre ai giorni nostri è diventato il re della cucina veneziana (in quanto la sua preparazione richiede tempo e amore) soprattutto nella preparazione del risotto, piatto della più antica tradizione culinaria veneziana, inventata nel XVII secolo dai pescatori di Burano.

- *[popular name of the Goby, a fish that lives in the Venetian lagoons and prefers muddy bottoms, it is not fished but rather dug up with bare hands in the seabed during low tides. In ancient times it was considered the food of the poor and mainly used as a bargaining chip, while nowadays it has become the king of Venetian cuisine (as its preparation requires time and love) especially in the preparation of risotto, a dish of the most ancient tradition of the Venetian cuisine, invented in the 17th century by the fishermen of Burano].*

**Katsuobushi** = tonnetto striato (in giapponese "katsuo") fermentato, essiccato e affumicato. Il tonno, dopo le lunghe fasi di fermentazione, essiccazione e affumicatura, viene grattugiato usando un rasoio speciale in legno, il "kezuriki", fino ad ottenere delle scaglie talmente sottili che, con il calore del cibo, "si muovono" donando alla pietanza un aspetto unico. Nella cucina giapponese è un ingrediente fondamentale, usato principalmente come insaporitore naturale. Viene considerato, infatti, un alimento naturalmente ricco di **umami**, termine che non ha una traduzione, ma che si può tradurre approssimativamente con "sapore", un "quinto gusto".

- [*bonito tuna (in Japanese "katsuo") fermented, dried and smoked. The tuna, after the long stages of fermentation, drying and smoking, is grated using a special wooden razor, the "kezuriki", obtaining such thin flakes that, with the heat of the food, they "move" giving the dish a unique look. In Japanese cuisine it is a primary ingredient, mainly used as a natural flavoring. It's considered, in fact, a food naturally rich in **umami**, a term that does not have a translation, but which can be roughly translated as "pleasant savory taste", a "fifth taste"*].

**Salsa "pevarada"** = salsa della cucina veneta composta da trito di fegatini di pollo, soppressa, acciughe ed aglio rosolati in padella. Condimento povero e molto antico, utilizzato solitamente per accompagnare e dare tono alle carni, ma viene anche accompagnata a crostini di pane e polenta o utilizzata nella preparazione di sughi. Esistono diverse varianti a seconda della zona in cui viene preparata, per esempio a Venezia viene proposta con l'aggiunta dello zenzero (influenza orientale) mentre a Verona viene utilizzato il midollo di bue.

- [*sauce of the Venetian cuisine made up of minced chicken livers, soppressa salami, anchovies and garlic browned in a pan. A poor and very ancient condiment, usually used to accompany and give tone to meats, but also accompanied with bread croutons or polenta, or used in the preparation of sauces. There are different variants depending on the area, for example in Venice it is proposed with the addition of ginger (oriental influence) while in Verona bone marrow is used*].

**Tastasal** = il tastasale è una specialità Veronese e Veneta, un impasto di carne fresca di maiale macinata, salata ed insaporita con abbondante pepe nero grosso frantumato, che risulta morbida in bocca e al tatto. Questo impasto viene utilizzato per gli insaccati come la soppressa, il salame, le salsicce o la stortina veronese, infatti il nome nasce dall'antica necessità contadina di assaggiare il sale dell'impasto prima di procedere alla stagionatura degli insaccati (tastar=assaggiare e sal=sale). Questo assaggio lo si faceva utilizzando la pasta del tastasale per insaporire il risotto e verificare quindi che il sapore fosse buono. Da qui nasce la ricetta del risotto al tastasal.

- [*tastasale is a specialty from Verona, a mixture of fresh minced pork, salted and flavored with crushed black pepper, soft in the mouth and to the touch. This mixture is used for the sausages, in fact the name comes from the ancient peasant need to taste the salt of the mixture before proceeding to season the sausages (tastar = to taste and sal = salt). This tasting was done by using the tastasale to flavor the risotto and then check that the taste was good. Hence the recipe of the risotto al tastasal*].

**Fegato alla veneziana** = una delle ricette più interessanti della cucina veneta, dal sapore forte e deciso. L'invenzione di questo piatto risale ai tempi dei Romani che erano soliti cucinare il fegato con i fichi per coprirne il forte odore, ma con il passare degli anni i veneziani sostituirono i fichi con le cipolle perché più facili da reperire in quanto coltivate direttamente a Chioggia. Per quanto riguarda la carne c'è un'antica diatriba in merito alla tipologia da usare. Infatti, secondo quanto previsto dalla ricetta tradizionale, si dovrebbe utilizzare il fegato di maiale, tuttavia oggi viene utilizzato soprattutto il fegato di vitello dal sapore meno deciso. Invece per il secondo ingrediente non ci sono dubbi: la cipolla deve essere bianca di Chioggia.

- [*one of the most interesting recipes of Venetian cuisine, with a strong and decisive flavor. The invention of this dish dates back to Roman times who used to cook the liver with figs to cover the strong smell, but over the years the Venetians replaced figs with onions because they were easier to find as they were grown directly in Chioggia. As for the meat, there is an ancient controversy regarding the type to be used. In fact, according to the traditional recipe, the meat should be pork liver, however nowadays it's mostly used veal liver, with a less decisive flavor. Regarding the second ingredient there is no doubt: the onion must be white from Chioggia*].