



Tutti i giorni menù degustazione di mare e di terra e al martedì la cena paesana

Menù di mare autunno / inverno 2014 - 5

ANTIPASTI . . . . .

* Trittico affumicato in casa su verdure croccanti e petali di arancia	€.	13,00
* Guazzetto di cozze e pevarasse con crostone di pane casereccio	€.	10,00
* Gamberoni a vapore su carciofi marinati	€.	13,00
* Antipasto misto al vapore su cus cus di verdure	€.	18,00
* Tris di molluschi : capasanta, canestrelli e cappelunghe alla piastra	€.	14,00
* Fantasia di cicchetti veneziani (mix di antipasti del giorno ) piatto unico	€.	24,00
* Il crudo con i colori del mare	€.	24,00

PASTE E RISOTTI . . .

* Spaghetti all'astice selvaggio e pesto di prezzemolo	€.	17,00
* Risottino ai frutti di mare mantecato al prosecco min 2 persone	€.	12,00
* Spaghettoni con cozze, pevarasse pesto di basilico e mandorle tostate	€.	12,00
* Gnocchi di patate al gransoporro con pesto di rughetta	€.	12,00
* Zuppa di pesce delicata	€.	12,00

PESCI . . . . .

* Guazzetto alla veneta con crostoni di pane all'aglio	€.	16,00
* Tagliata di calamaro nostrano con pomodorini e rughetta	€.	16,00
* Grigliata di mazzancolle su riso venere profumato allo zenzero	€.	18,00
* Tournedos di pescespada con pomodorini pistacchio e limone	€.	16,00
* Sarde impanate fritte su insalatina e polenta grigliata biancoperla	€.	10,00
* Pesce del giorno alla griglia	€.	20,00
* Baccalà alla veneziana con polenta grigliata biancoperla	€.	14,00
* Fritto misto alla ortomare con polenta grigliata	€.	16,00

Tutti i secondi sono completi di contorno