



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