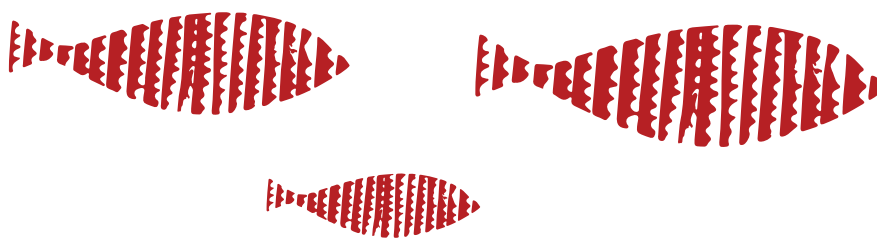


SINCE 1749



Vecio Fritolin

CUCINA VENEZIANA CONTEMPORANEA



Il cuore della cucina veneziana si apre al nuovo

Benvenuto nel nostro ristorante storico a Venezia!

Ti invitiamo ad assaggiare il gusto della venezianità antica in versione contemporanea.

Scopri il nostro menu degustazione e la proposta à la carte.

The heart of Venetian cuisine opens up to the new

Welcome to our historic restaurant in Venice!

We invite you to taste the essence of ancient Venetian culinary style in a contemporary version.

Discover our tasting menu and the à la carte proposal.

I prezzi includono tasse e servizio / Prices include VAT and service charge

SINCE 1749



Vecio Fritolin

CUCINA VENEZIANA CONTEMPORANEA

GLI SPECIALI DEL VECIO FRITOLIN VECIO FRITOLIN SPECIALS

SAPORI DELLA LAGUNA / FLAVOURS FROM THE LAGOON

La poesia dei sapori veneziani più intensi, profumati di erbe e di acqua
The poetry of the most intense Venetian flavours, scented with herbs and water

Sarde in saor

La nostra zuppa di pesce
Seppie al nero con polenta

*Sardines in saor with raisins and pine nuts
Our fish soup
Squids with black ink and polenta*

€ 55,00



ESPERIENZA GOURMET / GOURMET EXPERIENCE

Un percorso gastronomico completo che appaga tutti i desideri
Antipasto, primo piatto e secondo piatto a scelta dalla carta, escluso il dessert

*A complete gastronomic journey that satisfies all desires
Starter, pasta or soup and main course from the à la carte menu, dessert not included*

€ 65,00

In caso di intolleranze, allergie o regimi alimentari alternativi, ti preghiamo di avvisarci per poter concordare una proposta gustosa, adatta alle tue esigenze. Una lista di prodotti contenenti gli allergeni è disponibile per la consultazione.

In case of intolerances, allergies or alternative eating regimes, please give us notice to agree on a tasty proposal, suited to your needs. A list of products containing allergens is also available for consultation.

SINCE 1749



Vecio Fritolin

CUCINA VENEZIANA CONTEMPORANEA

A la carte

Siamo pronti a condividere con te un viaggio nel gusto della venezianità più autentica, aperto alla leggerezza. Gli ingredienti di acqua, terra e cielo abbracciano la ricchezza di influssi lontani per dare vita a una festa per il palato.

We are ready to share with you a journey into the taste of authentic Venice, open to lightness. The ingredients of water, earth and sky embrace distant influences from afar to give life to a feast for the palate.

ANTIPASTI / STARTERS

Sarde in saor <i>Sardines in saor with raisins and pine nuts</i>	€ 18,00
Cannolo di baccalà alla veneziana e canditi dell'orto <i>Cannolo filled with codfish Venetian style, candied vegetables from the garden</i>	€ 22,00
Capesante con polvere di cracker, bruscandoli, spuma di piselli e nero di seppia <i>Panfried scallops in cracker crumbles with shellfish bisque, bruscandoli, peas velouté and black ink</i>	€ 24,00
Polpo e declinazione di patate <i>Octopus and declination of potatoes</i>	€ 20,00
"Fritolin" della casa <i>Fried fish, market selection and vegetables</i>	€ 24,00
Battuta di manzo, nocciole salate, pane al caffè, cipolla di Tropea in agrodolce <i>Hand chopped beef, salted hazelnuts, coffee bread, sweet and sour Tropea onion</i>	€ 22,00

PRIMI PIATTI / PASTAS OR SOUPS

Spaghettone Senatore Cappelli con emulsione di bottarga e limone <i>Spaghettone Senatore Cappelli with bottarga emulsion and lemon</i>	€ 19,00
Calamarata Felicetti con bisque di crostacei e cime di rapa agli agrumi <i>"Calamarata" Felicetti pasta with shellfish bisque and citrus-flavoured broccoli raab</i>	€ 19,00
Gnocchi alla rapa rossa con ragoût d'anatra e il suo fegato, brodo all'amaretto filtrato al carbone e sassi <i>Red beets gnocchi with duck ragoût and its liver, coal and stones filtered Amaretto broth</i>	€ 19,00
Uova e asparagi: tortelli con farcia di asparagi, salsa all'uovo e parmigiano croccante 🌱 <i>Eggs and asparagus: homemade tortelloni filled with asparagus, egg reduction and crispy parmesan cheese 🌱</i>	€ 19,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Dalla rete del pescatore: il pescato secondo mercato <i>Our catch of the day from the Rialto Market, served with vegetables</i>	€ 32,00
Baccalà dissalato, fondo di gallina padovana e spuma di topinambur affumicata <i>Desalted codfish, chicken reduction and Jerusalem artichokes smoked foam</i>	€ 26,00
Tagliata di manzo con verdure di stagione <i>Sliced beef with seasonal vegetables</i>	€ 26,00
Bonsai: soffice di patate grenaille al tartufo, uovo affogato e foglie di vegetali 🌱 <i>Bonsai: truffled potato foam with poached egg and vegetable chips 🌱</i>	€ 25,00
Pane e coperto <i>Bread and service charge</i>	€ 3,00

Per assaporare a pieno la nostra cucina, consigliamo di ordinare minimo due portate.
To fully enjoy our cuisine, you should try a minimum two-course meal.

In caso di intolleranze, allergie o regimi alimentari alternativi, ti preghiamo di avvisarci per poter concordare una proposta gustosa, adatta alle tue esigenze. Una lista di prodotti contenenti gli allergeni è disponibile per la consultazione.

In case of intolerances, allergies or alternative eating regimes, please give us notice to agree on a tasty proposal, suited to your needs. A list of products containing allergens is also available for consultation.