

SINCE 1749



Vecio Fritolin

CUCINA VENEZIANA CONTEMPORANEA

ANTIPASTI / STARTERS

Sarde in "saor" su tempura di polenta. Sardines "in saor" (marinated with onion pine-nuts and raisin) with polenta tempura.	€ 18,00
Sfera di baccalà mantecato con panatura al nero di seppia e polenta. Creamed codfish sphere with black ink breading and polenta.	€ 22,00
Capesante croccante con polvere di corallo su bisque di crostacei e spugna alla rucola.* Crispy scallops with coral powder, shellfish bisque and rocket sponge.	€ 22,00
"Fritolin" della casa con verdure.* Fried fish of the house with vegetables.	€ 24,00
Carpaccio di manzo Limousine, rughetta, fondi di carciofo Veneziano marinato, Parmigiano Vaccarossa, aria di limone e crunch di pane nero. Beef Limousine carpaccio, rughetta, Venetian marinated artichokes heart, Vaccarossa Parmesan cheese, lemon air and black bread crunch.	€ 22,00

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

*Possono contenere prodotti surgelati/ might contain frozen products

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.

PRIMI PIATTI / PASTAS

Spaghettoni "Senatore Cappelli" con emulsione di bottarga e limone di Sorrento. Spaghettoni "Senatore Cappelli" with bottarga emulsion and Sorrento lemon.	€ 19,00
Calamarata "Felicetti" con code di gambero e punte di catalogna. Calamarata pasta "Felicetti" with shellfish of the day and catalogna pinch.	€ 19,00
Tagliolini della Sfoglina su crema al Pecorino con tartufo estivo. Sfoglina's tagliolini with Pecorino cream and summer truffle.	€ 20,00
Bonbon farciti ai funghi porcini al prosecco, crema al formaggio e zafferano. 🌿 Filled porcini mushroom tortelli with prosecco flavour, cheese cream and saffron. 🌿	€ 20,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Il pescato del giorno: sezione aurea di pesce a lisca in 3 cotture con patate e verdure di stagione. Catch of the day: fish golden section in 3 firings with potatoes and seasonal vegetables.	€ 32,00
Merluzzo in olio cottura su spuma di topinambur affumica Cod in cooking oil with Jerusalem artichokes smoked foam.	€ 26,00
Anatra ripiena cotta a bassa temperatura con contorni di stagione. Filled duck slow cooked with seasonal sides.	€ 26,00
Tortino di catalogna con besciamella vegana, uovo pochè e crudità stagionali di S.Erasmo. 🌿 Catalonia pie with vegan béchamel, poached egg and seasonal crudità from S.Erasmo. 🌿	€ 20,00

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

*Possono contenere prodotti surgelati/ might contain frozen products

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.