

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 "fritolin" di polenta. Creamed codfish sphere with fried polenta.	€ 22,00
Ricotta di capra con chips di guanciaie di Amatrice e germogli. Goat cheese Ricotta with Amatrice jowl and sprouts.	€ 18,00
"Fritolin" della casa con verdure.* Fried fish of the house with vegetables.	€ 24,00
Parmigiana di melanzana Perlina delle isole Vignole. 🌿 Parmigiana of Perlina aubergine from Vignole island. 🌿	€ 18,00

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 crostacei del giorno e punte di catalogna. Calamarata "Felicetti" with shellfish of the day and catalogna pinch.	€ 19,00
Tagliatella "La Pasta di Aldo" su crema al Pecorino e tartufo estivo. 🌿 "La Pasta di Aldo" Tagliatella with Pecorino cream and summer truffle. 🌿	€ 20,00
Chitarrine al nero di seppia su vellutata di patate, cozze e zafferano. 🌿 Chitarrine with squid ink on potatoes velouté, mussels and saffron. 🌿	€ 20,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Il pescato del giorno: sezione aurea di pesce a lisca con patate e verdure di stagione. Catch of the day: fish golden section with potatoes and seasonal vegetables.	€ 29,00
Merluzzo in olio cottura su spuma di topinambur affumicata. 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 crudité stagionali di S.Erasmo. 🌿 Catalonia pie with vegan béchamel, poached egg and seasonal crudité from S.Erasmo. 🌿	€ 20,00