




ANTIPASTI / STARTERS

Uovo pochè, crema di zucchine e mandorle tostate Eggs pochè with cream of zucchinis and toasted almonds		€ 15,00
Polpo melanzane perline e petali di pomodoro <i>Octopus, eggplant and tomato</i>		€ 16,00
Tartare di fassona, rosti di patate e spuma di caprino <i>"Fassona" tartare with rosti potatoes and mousse of chesee</i>		€ 19,00
Cicchetti" della tradizione <i>Shot Traditional</i>		€ 22,00
"Fritolin" della casa, verdure e polenta <i>Fried fish of the house with vegetables and polenta</i>		€ 22,00
Il "Crudo" dello chef <i>Raw fish plate from Rialto Market</i>		€ 26,00

PRIMI PIATTI / PASTAS

Linguine, vongole nostrane, cozze e pomodoro confit <i>Spaghetti with clams, Mussels and marinated tomato</i>		€ 18,00
Spaghettone freddo mantecato al pesto, crema tiepida di datterino e battuta di tonno / <i>Cold Spaghetti with pesto, soft cream tomato and tartare of tuna</i>		€ 18,00
Ravioli di pesce bianco, crema di zucchine, riduzione di gamberi rossi <i>Ravioli pasta with withe fish,, mousse of zucchinis and reduction of red prawns</i>		€ 20,00
Gazpacho, fragole e menta <i>Gazpacho, stawberry and mint</i>		€ 17,00
Pasta di Gragnano, ragout di carni bianche, olive taggiasche <i>Pasta di Gragnano, ragout of white meat and "Taggiasche" olives</i>		€ 17,00
Bigoli in salsa <i>Pasta "Bigoli" in Venetian style, onions and anchovies sauce</i>		€ 17,00



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Pescato del giorno, cipollotti bruciati crema di melanzane <i>Baked catch of the day, seasonal vegetables</i>	€ 24,00
Mormore fritte e panzanella <i>Small bream fried and Tuscan bread salad</i>	€ 23,00
Gallinella di mare in "guazzetto" <i>Tub-fish stew</i>	€ 24,00
Fegato di vitello alla veneziana <i>Liver veal in venetian style</i>	€ 23,00
Petto d'anatra, mosto cotto e crema fresca alla senape <i>Duck breast, cooked must and fresh mustard cream</i>	€ 24,00

Per gustare al meglio i nostri piatti chiedete al sommelier il vino da abbinare
To better enjoy our dishes please ask the sommelier suggestions for the wine

Pane fatto in casa con farina Petra / *Homemade bread with Petra flour*

Coperto / *Cover charge* € 2,50



Vegetarian

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.