

PRIMI PIATTI DI CARNE

(MEAT FIRST COURSES)

HOME MADE FRESH PASTA

Fettuccine e anatra

(fettuccine and duck meat sauce)

Pasta vegetariana

(pasta and mixed seasonal vegetables)

Amatriciana

(pasta with tomato, bacon, onion and pecorino cheese)

Lasagna alla bolognese

(lasagna and bolognese sauce)

Spaghetti alla carbonara

(spaghetti with eggs and bacon)

Minestrone di verdure e orzo perlato

(vegetables soup and pearl barley)

Pasta al ragu'

(pasta and bolognese sauce)

PRIMI PIATTI DI PESCE

(FISH FIRST COURSES)

HOME MADE FRESH PASTA

Fettuccine all'astice

(fettuccine and lobster)

Zuppa di pesce

(mixed fish soup)

Linguine allo scoglio

(linguine and seafood)

Tagliolini scampi e radicchio

(thin tagliolini with scampi and radicchio di Treviso)

Spaghetti alle vongole

(spaghetti and clams)

Spaghetti alle seppie nere

(spaghetti and cuttlefish black ink)

Risotto di branzino e crema di carciofi

(risotto with seabass and artichokes purée)

SECONDI CARNE

(MAIN MEAT COURSES)

Filetto di manzo ai due pepi

(beef tenderloin and pepper sauce)

Costicine d'agnello e porri glassati

(lamb ribs and glazed leeks)

Grigliata mista di carne con polenta

(bistecca, petto di pollo, salciccia, coppa, costicine)

(steak, chicken breast, sausage, pig head sausage,
pork ribs and polenta)

Entrecote di manzo con verdure alla griglia

(beef entrecote and vegetables)

Tagliata di manzo al balsamico e rucola

(sliced beef fillet with balsamic vinegar and rocket)

Fegato alla veneziana con polenta

(liver venetian style with polenta)

Cotoletta alla milanese con patate

(breaded cutlet and fried potatoes)

Petto di pollo con verdure ai ferri

(grilled chicken breast and vegetables)

SECONDI PESCE

(MAIN FISH COURSES)

Grigliata mista di pesce

(Grilled fish mix)

Filetto di rombo alla mediterranea

(baked turbot fillet with potatoes, tiny tomatoes and olives)

Frittura mista dell'Adriatico con verdure

(fried seafruits , fishes and vegetables)

Branzino al sale

(baked Seabass in salt crust)

Branzino/Orata ai ferri

(Grilled seabass/ seabream)

Baccala alla venexiana con polenta

(stewed codfish and tomato with polenta)

Seppie in nero con polenta

(Stewed black cuttlefish and polenta)

ANTIPASTI carne

(MEAT PLATTERS)

Bruschetta mediterranea

(pomodoro fresco, aglio, basilico)

(toasted bread with fresh tomato, garlic, basil)

Bufala radicchio e verdure

(mozzarella di bufala, radicchio e verdure grigliate)

(buffalo milk mozzarella cheese, grilled radicchio and vegetables)

Burrata e radicchio al cabernet

(burrata di latte vaccino, radicchio)

(burrata fresh cheese and radicchio sautéed with red wine)

Petto d'oca con mele glassate al nocino

(petto d'oca, mele renette)

(breast of goose and glazed apples with nuts liquor)

Affettati misti

(prosciutto crudo, soppressa, bresaola di manzo, pancetta, coppa, pomodorini secchi) (cold cuts: Parma ham, Veneto salami, dry-salted beef, bacon, pig head sausage, dried tomatoes)

ANTIPASTI *pesce*

(FISH PLATTERS)

Antipasto ricco di pesce

(capasanta ai ferri, baccalà mantecato, sarda in saor, 'canocia', moscardino, uova di seppia, salmone marinato)

(grilled scallop, creamy cod purée, sardine 'in saor', flat lobster, curled octopus, cuttlefish roe, marinated fresh salmon)

Grancevola

(spider crab)

Piovra arrosto al balsamico e taggiasche

(piovra, olive taggiasche)

(roasted octopus with balsamic vinegar and tiny tasty olives)

Capesante con verdure di stagione

(baked scallops and seasonal vegetables)

Misto saor di stagione

(sardine, scampi e radicchio in saor)

(fried sardines, scampi and radicchio with onion, vinegar, sultanas and pine nuts)

Cozze e vongole alla marinara

(mussels and clams with tomato)

CONTORNI

(SIDE DISHES)

Patate fritte

(fried potatoes)

Olive ascolane

(fried olives stuffed with meat)

Mozzarelline fritte

(fried tiny mozzarella)

Patate al forno

(sauteed potatoes)

Verdure alla griglia

(grilled vegetables)

Spinaci al burro

(spinaches with butter)

Insalata mista

(mixed salad)

Radicchio di treviso ai ferri

(grilled treviso radicchio)