

*“ La semplicità,  
il concetto più difficile da interpretare... ”*

**RAVIOLI AI FRUTTI DI MARE**  
con acqua di canocchia, zenzero e melagrana

**SPAGHETTINO FREDDO**  
con crudo di triglia, calamaro, mazzancolla  
e salsa di pistacchi di Bronte

**ZUPPA DI PESCE "GHIACCIATA"**

**SCAMPI ALLA CARBONARA**  
con carciofi e caffè

**ZUPPA DI ROMBO E SCORFANO**  
con molluschi, ortaggi ed erbe

**RAVIOLI DI CIPOLLA**  
con alici e salsa alla birra

**SCORFANO ALL'ACQUAPAZZA**  
con radicchio di Treviso e polenta croccante

**DEGUSTAZIONE DELLA NOSTRA PASTICCERIA** 140,00

Il menu "Azzurro" viene servito uguale e solo esclusivamente per l'intero tavolo

ORTAGGI CON FONDUTA DI TALEGGIO

succo di barbabietola rossa

COLORI DEL MARE

“scaletta di dodici crudi”

CAPPESANTE DORATE

con spuma di sedano rapa, insalata  
di radicchio di Treviso, mela e senape

TRIGLIA E CALAMARETTO

con mollica agli agrumi, ravioli di  
verza con arancia e noci

RISOTTO DELLA LAGUNA

fumetto di go, canocchie e molluschi

SPAGHETTI

con le seppie

SANPIETRO

cotto sulla pelle, il suo fumetto  
al the bianco, puntarelle alle acciughe

150,00

DEGUSTAZIONE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

Il menu “Oppure” viene servito uguale e solo esclusivamente per l'intero tavolo

oppure ...

crudo ...

<b>BIANCO... "SELVAGGIO"</b> con acqua di pomodoro, basilico, crosta di pane	28,00
<b>CRUDO DI SCAMPI</b> all'olio e limone, erba cipollina	32,00
<b>COLORI DEL MARE...</b> "scaletta di dodici crudi"	48,00
<b>SPAGHETTINO FREDDO</b> con crudo di triglia, calamaro, mazzancolla e salsa di pistacchi di Bronte	32,00
<b>I TAGLI DEL TONNO</b> tartare di tonno con salsa di senape battuta di tonno con mazzancolla, salsa ai molluschi e caviale "bresaola" di tonno	38,00
<b>RAVIOLI AI FRUTTI DI MARE</b> con acqua di canocchia, zenzero e melagrana	30,00
<b>ZUPPA DI PESCE "GHIACCIATA"</b>	32,00
<b>INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA</b> alici, pane e acciughe	24,00
<b>SELEZIONE DI OSTRICHE</b>	al Pz 4,00

36,00	INSALATA CALDA DI PESCE AL VAPORE con verdure, salsa verde, bottarga di tonno
30,00	ZUPPA DI ROMBO E SCORFANO con molluschi, ortaggi ed erbe
34,00	CAPPESANTE DORATE con spuma di sedano rapa, insalata di radicchio di Treviso, mela e senape
36,00	SCAMPI ALLA CARBONARA con carciofi e caffè
30,00	TRIGLIA E CALAMARETTO con mollica agli agrumi, ravioli di verza con arancia e noci
22,00	CAPPESANTE "NATURE"
22,00	GRANSEOLA ALLA VENEZIANA
49,00 a persona	CATALANA di aragosta e crostacei con pomodoro, cipolla e patate (min. 2 persone)
22,00	"TECIA" DI VONGOLE E ALICI con aglio, peperoncino, pomodoro e pane bruschettato

caldo ...

i classici ...

pasta e risotto ...

<b>MEZZI PACCHERI</b> con frutti di mare, pomodoro, olive taggiasche, capperi e basilico	28,00
<b>RISOTTO DELLA LAGUNA...</b> (min. 2 persone) fumetto di go, canocchie e molluschi	28,00
<b>RAVIOLI DI CIPOLLA</b> con alici e salsa alla birra	28,00
<b>SPAGHETTI</b> con le seppie	26,00
<b>CANNELLONI</b> alle olive taggiasche e broccolo fiolaro con guazzetto di triglie e vongole	28,00

38,00	<b>SANPIETRO</b> cotto sulla pelle, il suo fumetto profumato al the bianco, puntarelle alle acciughe
38,00	<b>BRANZINO NOSTRANO</b> al vapore di timo, profumo al limone, schiacciata di patate
32,00	<b>IL NOSTRO FRITTO:</b> calamaretti, acquadelle, scampi, gamberetti
38,00	<b>SCORFANO ALL'ACQUAPAZZA</b> con radicchio di Treviso e polenta croccante
14,00 all'etto	<b>SCAMPI DI "COCCIA" AL SALE</b>
20,00	<b>ZUPPA DI BROCCOLO FIOVARO</b> con uovo fondente
20,00	<b>SPAGHETTI DI GRAGNANO</b> alla carbonara vegetale
20,00	<b>ORTAGGI CON FONDUTA DI TALEGGIO</b> succo di barbabietola rossa
22,00	<b>RISOTTO DI CARCIOFI CON BURRATA E MENTA</b> <small>min. 2 persone</small>

pesce ...

solo verde ...