

ANTIPASTI

Crudità di Mare

Branzino, Tonno, Scampi e Salmone

Granseola nel suo guscio

Astice alla Catalana

Insalata di Capesante con ortaggi di stagione

Capesante, Canestrelli, Capelunghe ai ferri

Bollito del Mar Nostro

Tritico della Laguna

Baccalà mantecato, Schie fritte, Moscardini in guazzetto

Vongole e Cozze alla Tarantina o alla Marinara

Sarde in Saor

Tortino di ricotta con verdure e fonduta

Speck di Arabba con Ananas

Fantasia di bruschette

PRIMI

Risotto di Piero (minimo 2 persone)

**Maltagliati con Triglia e finocchio*

**Ravioli del castello*

Granseola e ricotta

Spaghetti allo Scoglio

Spaghetti alle Vongole

**Gnocchi di patate e ceci con Gamberi e zucchini*

Bigoli in salsa

Lasagne di pesce

Pasta e fagioli alla veneta

Lasagne di verdure

**Gnocchi di patate al pomodoro o ragù*

**Pasta fatta in casa di nostra produzione*

SECONDI

Tris di baccalà

Baccalà mantecato, Baccalà alla Vicentina , Insalata di Baccalà

Scorfano con vongole broccoli e patate

Grigliata mista di pesce

Seppia alla Veneziana con polenta

Fritto Reale con verdure pastellate

Branzino ai ferri con verdure alla griglia

Tagliata di Tonno con pomodorini capperi olive

Branzino al cartoccio con verdure

Coda di Rospo alla griglia

Bisatto in umido con polenta

Tagliata di carne

Fegato alla Veneziana

Trippa alla parmigiana

DOLCI

Dolci di nostra produzione

*la varietà dei prodotti utilizzati dipende
dall'assortimento offerto dal mercato.*