



N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti cosiddetti **ALLERGENI**.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata nell'ultima pagina del Menù. Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale incaricato.

Antipasti

Carpaccio di Pesce crudo secondo disponibilità del Mercato di Rialto € 25,00 2, 4, 7

La tradizione: Sarde in saor , baccalà' mantecato con fondo di carciofo di S.Erasmo,
baccalà in umido e cicale di mare € 25,00 (1, 2, 3, 4, 7, 14)

Piovra alla griglia, burrata , insalata di puntarelle, arancio, bottarga e
maionese alla acciuga € 23,00 1, 3, 4,5, 7

Il piatto del giorno secondo Mercato di Rialto € 25,00/€ 28,00 1,2,3,4,14

Prosciutto crudo € 23,00

Primi Piatti

Spghettini con Granseola € 23,00 1, 2

Spaghetti in "Cassopippa" (ai frutti di mare leggermente speziati),

ricetta originale di Giovanni Bortoluzzi Librai

€ 23,00 1, 4,5,9,14

Paccheri con mazzancolle, carciofi e ricotta gratuggiata € 23,00 1,4,7

Tagliatelle con ragù di anatra e parmigiano € 23,00 1,3,9

Secondi Piatti

Gran Fritto Misto delle Carampane € 25,00 1, 2, 4, 5, 8, 14

Frittura di Scampi e Calamari (Sempio) con maionese al Wasabi € 23,00

1, 2, 5, 8, 14

Filetto di pesce secondo la disponibilità al Mercato di Rialto € 25,00/€27,00 1, 3, 4, 8, 9

Seppie in Nero Nostrane con polenta morbida Bianco Perla (Presidio Slow Food)
dell'Azienda Agricola Renato Ballan € 23,00 4

Pesce del giorno alla griglia con insalata di misticanza aromatica € 25,00 1, 3, 4

Contorni

Insalata del giorno € 7,00 - Verdure del giorno € 7,00

N.B. Il Menù può variare in base alla disponibilità del pesce fresco al Mercato di
Rialto

Servizio non incluso a Vostra discrezione

Coperto € 3,50

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 – crostacei/crustacés/crustacean, 3 – uova/oeufs/egg,

4 – pesce/poisson/fish, 5 – arachidi/arachides/peanuts, 6 – soia/soja/soy,

7 – lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell,

9 – sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,

11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites,

13 – lupini/lupin/lupins, 14 – molluschi/mollusques/shellfish

N.B. Our dishes may contain or come into contact with some ingredients called **ALLERGENS**.