



menù

Antipasti

... crudi ...

ostriche fines de clair e belon, tartufi di mare

€ 3,00 cad

ostriche kys l'etoile huitre spéciale d'exception

€ 10,00 cad.

carpacci del giorno: a rotazione tonno, branzino, pesce spada,
dentice, coda di rospo, san pietro, ombrina, piovra, ricciola

porz. € 18,00

scampi, gamberi viola, gamberi rossi all'olio e limone

al kilo € 100,00

aragosta, astice nostrani in carpaccio

al kilo € 120,00

piatto degustazione crudi

carpacci, tartare, crostacei secondo disponibilità di mercato

€ 28,00

capasanta

cad. € 8,00

... al vapore ...

piatto misto degustazione antipasti bolliti,
secondo disponibilità di mercato: a scelta tra canoce, mazzancolle,
gransoporo, granseola, folpetti, uova di seppia

porz. 25,00

schie con polentina

porz. € 10,00

gransoporo o granseola alla veneziana (secondo disponibilità)

porz € 16,00

“saltada” di vongole e cozze

porz. 14,00

baccalà “battuto” con polentina

porz. € 13,00

catalana di astici, aragoste e crostacei

al kg. € 120,00

... alla griglia ...

capesanta e canestrelli

€ 15,00

capelunghe

€ 15,00

... zuppe ... riso ... pasta ...

risotto con malgarotte, scampi e pevarasse (min. 3 persone)

€ 14,00

linguine all'astice, o all'aragosta

€ 24,00

spaghetti con telline e pomodorini

€ 18,00

spaghetti alle vongole veraci nostrane

€ 18,00

gnocchi fatti in casa con granseola

€ 22,00

spaghetti alla "buranella"

€ 14,00

spaghetti al nero di seppia

€ 14,00

linguine alla busara

€ 22,00

spaghetti con calamaretti e pomodorini

€ 20,00

zuppa di pesce dell'Alto Adriatico con crostini caldi

€ 17,00

... secondi piatti ...

... a scelta dal nostro carrello:
branzino selvaggio, ombrina, rombo, orate, scorfano,
lucerne, soaso, coda di rospo, dentice, sogliola ...

... al forno con patate, olive e verdure di stagione,
alla griglia,
al sale ...

al kg 90,00
(prezzo medio a porzione € 30 – 35)

aragoste, astici alla griglia,
scampi reali alla griglia o al sale

al kg € 120,00

grigliata mista
a scelta sogliole, barboni, code di rospo,
seppioline, scampetti, orate, lucerne, sarde, scorfani, etc.

al kg € 90,00
(prezzo medio a porzione € 30 – 35)

... frittiture ...

a scelta: scampi, calamari, seppioline, calamaretti,
sogliollette, barboni, sarde, moeche

€ 25,00

verdure dal carrello, cotte, alla griglia

€ 5,00

dolci

€ 6,00

*La nostra cucina prevede delle preparazioni estremamente semplici,
per valorizzare l'estrema qualità delle materie prime da noi utilizzate.
Per il pescato giornalmente ci approvvigioniamo dai mercati di Caorle, Chioggia e
Ancona.*

*Le ostriche provengono dai migliori allevamenti selezionati, a rotazione: Roman's,
Daniel Sorlut, l'Oleronnaise, Cuvée Prestige, Cap Horn, La Calvadosienne,
Tsarskaya e Kys Marine (da dove provengono l'Étolie, probabilmente le migliori
ostriche al mondo, 600 esemplari a settimana per tutto il mercato mondiale).
Per il riso vialone nato i nostri fornitori sono Morgana, Zaccaria e Pila Vecia,
per il carnaroli Acquerello.*

*Per la pasta di grano duro utilizziamo Columbro selezione Senatore Cappelli (bio),
De Cecco e Felicetti. La pasta all'uovo di Columbro e Maroni e Marilungo.
Le passate dei F.lli Andolfo (Na).*

Per l'olio di oliva i seguenti produttori:

Casa Olearia Taggiasca – Arma di Taggia (Im)

Colline di Marostica – Marostica (Vi)

Fattoria Gentile – Atesa (Cb)

Teso – Ostuni (Br)

Olearia Auteri – Siracusa

L'aceto di Josko Sirk

Lo stoccafisso selezionato per noi dalla Paro di Cadoneghe.

*I dolci provengono dalla Pasticceria Prosdocimi (Zelarino)
e dalla cioccolateria Pettenò (Mestre).*

Le acciughe del Cantabrico di San Filippo.