

ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES - ENTRÉES*

SAUTÈ DI VONGOLE E COZZE <i>DOP SCARDOVARI</i> SAUTÉED CLAMS AND MUSSELS <i>DOP SCARDOVARI</i> - SAUTÉ DE MOULES ET PALOURDES <i>DOP SCARDOVARI</i>	EURO 20,00
BACCALÀ MANTECATO FATTO IN CASA CON POLENTA BRANDADE OF SALT COD - BRANDADE DE MORUE	EURO 20,00
SARDE “IN SAOR” SARDINES “IN SAOR” - SARDINES “EN SAOR”	EURO 18,00
SCHIE CON POLENTA LITTLE GREY SHRIMPS OVER SOFT POLENTA – CREVETTES DE LAGUNE AVEC POLENTA	EURO 20,00
GAMBERONI ALLA BUSERA SU SPUMA DI PATATE E BOTTARGA SHRIMPS IN TOMATO SAUCE WITH POTATOES MOUSSE - GAMBAS À LA SAUCE TOMATE ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE	EURO 21,00
CALAMARO RIPIENO CON GAMBERI, OLIVE E BASILICO SU CREMA DI VERDURE DI STAGIONE FILLED CALAMARO WITH SHRIMPS, OLIVES AND BASIL OVER SEASONAL CREAM CALAMAR FARCI AVEC LANGUSTINES, OLIVES ET BASILIQUE SUR CREME DE LEGUMES DE SEASON	EURO 25,00
TARTARE DI TONNO IKEJIME DEL MEDITERRANEO MEDITERRANEAN TUNA IKEJIME TARTARE – TARTARE DE THON DE MÉDITERRANÉE IKEJIME	EURO 27,00
CARPACCIO DI MAZZANCOLLE LOCALI CON VERDURE CROCCANTI DI STAGIONE E MAIONESE DI MARE CARPACCIO OF LOCAL PRAWNS WITH SEASONAL VEGETABLES AND SEE MAYONNAISE – CARPACCIO DE CREVETTES LOCALS AVEC LEGUMES DE SAISON ET MAYONNAISE DE MER	EURO 25,00
GRANCEOLA CON MAIONESE DI MARE E INSALATINA CROCCANTE DI S.ERASMO BIO SPIDER CRAB SALAD WITH SEA MAYONNAISE AND CRUNCHY VEGETABLES FROM S.ERASMO BIO SALADE D’ARaignÉE DE MER AVEC MAYONNAISE DE LA MER ET LÉGUMES CROQUANTS DE S.ERASMO BIO	EURO 25,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, FRUTTA DI STAGIONE E BUFALA PARMA HAM (18 MONTHS AGED) SEASONAL FRUITS AND BUFFALO MOZZARELLA- JAMBON DE PARME(18 MOIS) FRUIT DE SEISON MOZZARELLA DE BUFFLONNE	EURO 21,00
BATTUTA DI MANZO CON UOVO MARINATO,SENAPE DI DIGIONE, MAIONESE AFFUMICATA E NOCCIOLE BEEF TARTARE WITH DIJON MUSTARD, SMOKED MAYONNAISE MARINATED EGG AND HAZELNUTS TARTARE DE BOEUF À LA MOUTARDE DE DIJON, OEUF MARINÉ À LA MAYONNAISE FUMÉE ET NOISETTES	EURO 25,00
SPUMA DI PATATE CON PRIMIZIE DI STAGIONE SEASONAL VEGETABLES WITH POTATOES MOUSSE – LEGUMES DE SEISON ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE	EURO 19,00
RADICCHIO “ IN SAOR” CON UVETTA E MANDORLE SU POLENTA GRIGLIATA RADICCHIO IN SAOR WITH RAISINS AND ALMONDS ON A GRILLED POLENTA- RADICCHIO EN SAOR AVEC RAISINS SECS ET AMANDES SUR POLENTA GRILLEE	EURO 18,00
OSTRICA OYSTER – HUÎTRES AL PEZZO - <i>PIÈCE - EACH</i>	EURO 4,00/7,00/10,00
GRATINATO DEL MERCATO (CAPASANTE,OSTRICHE E CANESTRELLI)	EURO 28,00
COMPOSIZIONE DI PESCE CRUDO CON FRUTTA FRESCA MIXED DISH OF RAW FISH WITH FRESH FRUITS - COMPOSITION DE POISSON CRU ET FRUITS FRAIS (TARTARE DI TONNO, CARPACCIO DI BRANZINO, TARTARE DI MAZZANCOLLA, GAMBERI ROSSI DI MAZARA, SCAMPI E OSTRICHE) (MEDITERRANEAN TUNA TARTARE, SEA BASS CARPACCIO, TARTARE OF LOCAL PRAWNS, RED MAZARA SHRIMP, SCAMPI AND OYSTER) (TARTARE DE THON MÉDITERRANÉEN,CARPACCIO DE BAR, TARTARE DE CREVETTE LOCALES, CREVETTE ROUGE DE MAZARA,LANGOUSTINE, HUÎTRE)	EURO 42,00
SELEZIONE DI CICCHETTI TIPICI VENEZIANI SELECTIONS OF TYPICAL VENETIAN APPETIZERS - SÉLECTION D’AMUSE-BOUCHES TYPIQUES (BACCALÀ MANTECATO, SARDA “IN SAOR”, CICALA DI MARE, GRANCEOLA, SCHIE CON POLENTA E UOVA DI SEPPIA) (BRANDADE OF SALT COD, SARDINES “IN SAOR”, MANTIS SHRIMPS, KING CRAB, GREY SHRIMPS WITH POLENTA AND CUTTLEFISH ROE) (BRANDADE DE MORUE, SARDINE « IN SAOR » ,CIGALE DE MER, ARAIGNÉE DE MER, CREVETTES DE LAGUNE AVEC POLENTA, CEUFS SEICHE)	EURO 36,00
SELEZIONE DI 3 OSTRICHE, VODKA E CAVIALE SELECTION OF 3 OYSTER, VODKA AND CAVIAR - SELECTION DE 3 HUITRES, VODKA ET CAVIAR	EURO 33,00

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES – PLATES DE RIZ OU DE PÂTES*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA – SPAGHETTIS AUX PALOURDES ET POUTARGHE		EURO 27,00
SPAGHETTI “DE NA VOLTA” SPAGHETTI WITH SEAFOOD – SPAGHETTIS FRUIT DE MER		EURO 23,00
BIGOLI IN SALSA BIGOLI IN SAUCE (ANCHOVIES AND ONIONS) – BIGOLIS EN SAUCE (À BASE D’OIGNONS ÉMINCÉS ET D’ANCHOIS)		EURO 19,00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK – SPAGHETTIS À L’ENCRE DE SEICHE		EURO 19,00
PASTA E FAGIOLI BEANS SOUP WITH VENETIAN-STYLE PASTA – PÂTES AUX HARICOTS		EURO 18,00
PACCHERI ALLA BUSARA CON MAZZANCOLLE NOSTRANE PACCHERI WITH LOCAL PRAWNS IN TRADITIONAL “ BUSERA ” SAUCE PACCHERI À LA SAUCE BUSERA DES CREVETTES LOCALES		EURO 24,00
RISOTTO MANTECATO “DE PESSE” (MINIMO 2 PERSONE) FISH RISOTTO – RISOTTO CRÉMEUX AU POISSON (MINIMUM 2 PERSONNES)	PER PERSONA / PER PERSON	EURO 22,00
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA (MINIMO 2 PERSONE) RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK – RISOTTO À L’ENCRE DE SEICHE (MINIMUM 2 PERSONNES)	PER PERSONA / PER PERSON	EURO 22,00
PACCHERI CON SEPPIOLINE NOSTRANE IN SALSA DI POMODORINI CIALLI, ROSSI E ZAFFERANO PACCHERI WITH LOCAL SQUID IN SAUCE OF RED AND YELLOW CHERRY TOMATOES AND SAFFRON PACCHERI AVEC SEICHE LOCAL EN SAUCE DES TOMATES CERISES ROUGE ET JAUNE ET SAFRAN		EURO 23,00
ZUPPA DI PESCE AL PROFUMO DI ORIGANO FISH SOUP WITH OREGANO SCENT – SOUPE DE POISSON AU PARFUM D’ORIGAN		EURO 24,00
SPAGHETTI CON SCAMPI, FONDO DI CROSTACEI, ZEST DI LIMONE E CAVIALE SPAGHETTI WITH SCAMPI, SHELLFISH STOCK, LEMON ZEST AND CAVIAR SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES, BOUILLON DE CRUSTACÉS, ZESTE DE CITRON ET CAVIAR		EURO 32,00
SPAGHETTI ALL’ASTICE CON POMODORINI SPAGHETTI WITH LOBSTER AND FRESH TOMATO – SPAGHETTIS AU HOMARD AVEC TOMATES CERISES		EURO 38,00
RAVIOLI DI BRANZINO CON BUSERA DI GAMBERI E RIDUZIONE DI CROSTACEI RAVIOLI STUFFED WITH SEA BASS, CRUSTACEANS REDUCTION – RAVIOLI AU BAR AVEC JUS CONCETRÉ DE CRUSTACES		EURO 22,00
BIGOLI CON BATTUTO DI ANATRA ARROSTO BIGOLI WITH ROAST WILD DUCK SAUCE – BIGOLI AVEC SAUCE AU CANARD SAUVAGE ROTI		EURO 20,00
TAGLIOLINI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E CARCIOFO DI S.ERASMO TAGLIOLINI WITH PARMESAN FONDUE AND SANT’ERASMO ARTICHOKE – TAGLIOLINI À LA FONDUE DE PARMESAN ET ARTICHAUT SANT’ERASMO		EURO 22,00

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES – PLAT PRINCIPAL*

FRIITTURA DI PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI E VERDURE CROCCANTI EURO 28,00
FRIED FISH, SHELLFISH, CRUSTACEANS AND CRUNCHY VEGETABLES – POISSONS FRITS, COQUILLANGES, CRUSTACÈS ET LEGUMES CROQUANTS

SEPPIE IN NERO CON POLENTA MORBIDA EURO 22,00
VENETIAN-STYLE CUTTLEFISH WITH SOFT POLENTA – SEICHES À L’ENCRE NOIR AVEC POLENTA CRÉMEUSE

ANGUILLA SULL’ARA CON PATATE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO E ALLORO EURO 27,00
EEL “ SULL’ARA ” WITH POTATOES AND REDUCTION OF RED WINE AND LAUREL –
ANGUILLE CUIE SUR PIERRE AVEC DES POMMES DE TERRE ET UNE RÉDUCTION AU VIN ROUGE ET LAURIERS

TRANCIO DI PESCE DEL NOSTRO MARE CON VERDURE DI S.ERASMO SU CREMA DI PEPERONE EURO 30,00
FILLET OF LOCAL FISH ON VEGETABLES FROM SANT’ERASMO ISLAND, WITH BELL PEPPER CREAM
TRANCHE DE POISSON DE NOTRE MER SUR LÉGUMES DE SANT’ERASMO, CRÈME DE POIVRON

PIOVRA GRIGLIATA CON PATATE SCHIACCIATE E PRIMIZIE DI S.ERASMO *BIO* EURO 28,00
GRILLED OCTOPUS WITH SEASONAL VEGETABLES S.ERASMO AND MASHED POTATOES –
POULPE GRILLÉ AVEC LEGUMES DE SAISON ET DE LA PURÉE DE POMME DE TERRE

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO SU CAVOLO NERO SCOTTATO EURO 28,00
TUNA ON PISTACHIO CRUST ON SAUTÉED BLACK CABBAGE FROM S.ERAMSO
THON EN CROÛTE DE PISTACHES SUR CHOU NOIR POELÈ

FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA MORBIDA EURO 23,00
VENETIAN-STYLE CALF’S LIVER (MADE WITH ONION) WITH POLENTA FOIE À LA VÉNITIENNE (À BASE D’OIGNON) AVEC POLENTA CRÉMEUSE

GUANCIA DI VITELLO AL ROSMARINO (COTTO 12 ORE), CAROTINE E PUREA DI PATATE ALL’OLIO EURO 26,00
BABY VEAL CHEEK WITH ROSEMARY (12HOURS COOKING) WITH CARROTS AND OIL MASHED POTATOES
JOUÉ DE VEAU AU ROMARIN (CUIT 12 HEURES) AVEC CAROTTES ET DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE À L’HUILE

FILETTO DI MANZO AL MERLOT CON PATATE AL FORNO DI CHIOGGIA (VENEZIA) EURO 30,00
BEEF FILLET WITH MERLOT SAUCE AND ROAST POTATOES FROM CHIOGGIA (VENICE)
FILET DE BŒUF AVEC SAUCE DE MERLOT ET POMME DE TERRE ROTIES DE CHIOGGIA (VENISE)

IL PESCATO GIORNALIERO

THE FISH OF THE DAY – LE POISSON DU JOUR

BRANZINO GRANDE DI MARE AL FORNO (MINIMO 2 PERSONE – 1 KG.) EURO 60,00
(ACCOMPAGNATI DA PATATE, OLIVE E POMODORINI)
OVEN SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE – 1 KG) BAR DE MER AU FOUR (MINIMUM 2 PERSONNES – 1 KG)
ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE, OLIVES ET DE TOMATES CERISES – SERVED WITH POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES

ROMBO AL FORNO (MINIMO 2 PERSONE – 1 KG.) EURO 70,00
(ACCOMPAGNATI DA PATATE, OLIVE E POMODORINI)
BAKED TURBOT (MINIMUM 2 PEOPLE – 1 KG.) – TURBOT AU FOUR (MINIMUM 2 PERSONNES – 1 KG)
ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE, OLIVES ET DE TOMATES CERISES – SERVED WITH POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES

MOECHE SEASON'S SPECIALTIES (AVAILABLE ONLY IN SEASON) EURO 35,00

ORATA ALLA GRIGLIA GRILLED SEA BREAM – DORADE GRILLÉE EURO 26,00

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA GRILLED MONKFISH – LOTTE GRILLÉE EURO 27,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA GRILLED SOLE – SOLE GRILLÉE EURO 28,00

ASTICE ALLA GRIGLIA CON POLENTA (100 GR.) EURO 10,00
GRILLED LOBSTER WITH POLENTA (CORNMEAL) – HOMARD GRILLÉ AVEC POLENTA (SEMOULE DE MAÏS)

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON POLENTA EURO 28,00
GRILLED SCAMPI WITH POLENTA (CORNMEAL) – LANGOUSTINES GRILLÉES AVEC POLENTA (SEMOULE DE MAÏS)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO PER PERSONA / PER PERSON / PAR PERSONNE EURO 40,00
(MINIMO 2 PERSONE – MINIMUM 2 PEOPLE – MINIMUM 2 PERSONNES)
MIXED GRILL OF FISH BASED ON THE AVAILABILITY OF THE MARKET – GRILLADE MIXTE DE POISSON SELON LA DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ
(ORATA / O BRANZINO – CODA DI ROSPO / O SOGLIOLA , SCAMPI, CAMBERONI E TONNO)
(SEA BREAM / O SEA BASS – GRILLED MONKFISH / O SOLE, SCAMPI, KING PRAWNS AND TUNA FISH) (DORADE / O BAR – LOTTE / O SOLE, LANGOUSTINES, GAMBAS AND THON)

CONTORNI SIDE DISHES – ACCOMPAGNEMENTS
VERDURE DI STAGIONE, PATATINE FRITTE, INSALATA MISTA, PATATE BOLLITE EURO 9,00

COPERTO/ COVER CHARGE 5,00 EURO

PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
PLEASE CONTACT STAFF FOR INTOLERANCES AND ALLERGIES

Lista dei prodotti presenti nel nostro menù che provocano allergie o intolleranze :

Pesce – molluschi – latticini – glutine – frutta a guscio – crostacei – arachidi –
Lupini – uova – solfiti – soia -sesamo -senape -sedano