FRASCOLI
BACARO

RISTORANTE VENEZIANO / APERITIVO

ORARI

Martedì – Sabato
11.30 – 15.15
18.30 – 23.00

Lunedì e Domenica
Chiuso

PRENOTA IL TUO TAVOLO

049 660 505 / 348 6535 909
frascolimarco@gmail.com
frascoli.it

ANTIPASTI

Folpi Bolliti conditi con olio profumato d'aglio e prezzemolo 16
Octopus boiled with olive oil and parsley

Saor alla Veneziana 13
Fried prawns and sardines in Venetian 'saor' (sweet and sour onions, pine nuts, raisins)

Insalata di piovra 14
Octopus salad

Capesante gratinate al forno 15
Baked scallops

Antipasto di pesce misto dell'Adriatico, selezione dello chef 20
Chef's mixed fish appetizer

Baccalà mantecato con polentina al cucchiaio 14
Cod fish with polenta

Saltata di Cozze in rosso piccante 16
Sauteed mussels with tomato and chili

Saltata di Cozze e Vongole Veraci 18
Sauteed mussels and clams

Crudo del giorno (in base alla disponibilità) 40
Raw fish of the day

Cassopipa alla veneziana (gran saltata di molluschi e crostacei) (min 2 persone) 45
Venetian-style grand pan of sautéed prawns, clams, mussels and scallops (min 2 persons)

Tartare di tonno alla Frascoli 20
Tuna tartare Frascoli-style

PRIMI PIATTI

Tecia della casa spaghettata con crostacei e molluschi (piatto unico min 2 persone) 45
Spaghetti with seafood (min 2 persons)

Paccheri alla Mediterranea 18
Mediterranean Paccheri

Gnocchi di patate allo Scoglio 18
Scoglio potato gnocchi

Spaghetti al Nero di Seppia 18
Spaghetti with squid ink

Spaghetti Caparossoli (vongole Veraci) 18
Spaghetti with clams

Risotto di pesce o del giorno (min 4 persone) 20
Fish risotto or risotto of the day (min 4 persons)

Bigoli in salsa di acciughe e cipolle 14
Venetian bigoli pasta with an anchovy and onion sauce

Bigoli con ragù del giorno 15
Bigoli with ragù of the day

SECONDI PIATTI

Frittura di Pesce di paranza 22
Mixed fried sea food

Seppie al Nero o in rosso con Polenta 20
Cuttlefish in black or red with Polenta

Baccalà alla Vicentina con Polenta 22
Vicentina-style cod with Polenta

Pescato del Giorno 28
Catch of the Day

Tonno Scottato in crosta di sesamo con salsa di soia 23
Tataki Tuna with soya sauce

Fegato alla Veneziana 20
Liver Venitian style with onions

Tagliata di roastbeef con verdure del giorno 22
Grill steak with vegetables

Tonno scottato servito cipolla in saor, insalatina tiepida e crema di pistacchio 23
Seared tuna, with sautéed lettuce, pistachio & Venetian 'saor'

Rombo al forno (min 2 persone) 58
Oven-baked Turbot with roasted potatoes (min 2 persons)

Trancio di Ricciola al Forno con verdurine e crema di zafferano 22
Baked amberjack with vegetables and saffron cream

CONTORNI

Selezione di verdure cotte del giorno 8

Insalata mista 5

DESSERTS

Tiramisù tradizionale 6

Crema fritta al passito dei colli 6

Torte del giorno o dolce del giorno 6

Biscotteria Veneziana servita con crema di mascarpone 6