

MENÙ

L'acqua marsisse i pali

FRASCOLI

BACARO

Richiedi i nostri piatti del giorno
Request our dishes of the day
ALCUNI PRODOTTI POSSONO NON ESSERE DISPONIBILI

ANTIPASTI

- Folpi bolliti conditi con olio profumato d'aglio e prezzemolo.** (P) **15€**
Octopus boiled with olive oil and parsley.
- Insalata di piovra.** (P,S) **15€**
Octopus Octopus salad.
- Antipasto di pesce misto dell'Adriatico, selezione dello chef.** (P,M,C,G) **20€**
Chef's mixed fish appetizer.
- Baccalà mantecato con polentina al cucchiaio.** (L) **14€**
Cod fish with polenta.
- Saltata di cozze in rosso piccantine.** (M) **13€**
Sauteed mussels with tomato and chili.
- Capesante gratinate al forno. 4p** **15€**
Baked scallops.
- Saltata di cozze e vongole veraci.** **16€**
Sauteed of clams and mussels.
- Crudo del giorno.** (P,C,M) **40€**
Raw fish of the day.
*(in base alla disponibilità) *(solo venerdì e sabato sera) *(only friday and saturday evening)
- Schie con polenta.** **14€**
Small shrimps with polenta
*(se disponibili al mercato del pesce) *(only available on the fish market)

PRIMI PIATTI

- **Min 4 Persone**
Risotto di pesce o del giorno. (C,M,I) **18€**
Fish risotto or risotto of the day.
- Bigoli in salsa di acciughe e cipolle.** (G,P) **13€**
Bigoli in salsa traditional Venitian Spaghetti with Anchovies and onions.
- Spaghetti caparossoli.** (M,G) **15€**
Spaghetti with clams.
(Vongole veraci)
- Gnocchetti di patate allo scoglio.** (M,I,C,G) **16€**
Potato gnocchi with clams, mussels, and mix fish.
- Spaghetti al nero di seppia.** **16€**
Spaghetti with cuttlefish in black.
- Spaghetti alla Marocchina.** (M,S,G) **15€**
Spaghetti with tomato, clams and mussels.
- **Min 2 Persone**
Tecia della casa spaghetata con crostacei e molluschi. (M,C,G,S) **45€**
Spaghetti with seafood.
- Bigoli al ragù d'anatra.** (S,G) **14€**
Bigoli with duck.

SECONDI PIATTI

- Frittura di Pesce di paranza.** (G,C,P,M) **20€**
Mixed fried sea food.
- Seppie in nero o in rosso servite con polenta morbida.** (P,S) **20€**
Cuttlefish in black or with tomato served with polenta.
- Tonno Scottato in crosta di sesamo con salsa di soya.** (P,S,S,G,A) **22€**
Tataki Tuna with soya sauce.
- Fegato alla Venexiana.** (G,C,P,M) **20€**
Liver Venitian style with onions.
- Bistecca di roastbeef o tagliata con verdure del giorno.** **20€**
Grill steak with vegetables.
- Branzino o orata con patate.** (P,S,G) **25€**
Sea bass or Sea bream with potato.
- **Prezzo per 2**
Rombo al forno con patate. **45€**
Baked turbot fish with potatoes.
- Baccalà alla vicentina servito con polenta.** **20€**
Cod vicentina served with polenta.
- Grigliata mista.** **26€**
Mixed grill fish.

CONTORNI

- Selezione di Verdure cotte del giorno.** **5€**
Selection of cooked vegetables of the day.
- Insalata mista.** **4€**
Mixed salad.

- **Coperto.** **2€**
Restaurant cover charge.
- Acqua 0,75.** **3€**
Water.

LISTA ALLERGENI

Hai qualche allergia alimentare?

Comunicala al nostro staff o leggi attentamente la lista degli allergeni proposta.

- | | |
|---|---|
|  Arachidi derivati |  Crostacei |
|  Frutta a guscio |  Glutine |
|  Latte e derivanti |  Lupini |
|  Mollushi |  Senape |
|  Pesce |  Sedano |
|  Sesamo |  Anidride solforosa e solfiti |
|  Soia |  Uova e derivanti |