

# 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.

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