

TARTARE DI SALMONE E PESCE SPADA*
AL LIMONE E BASILICO
*Tartare de saumon et espadon
au citron et basilic*
Salmon and Swordfish Tartare
with Lemon and Basil
€ 25,00

INSALATA DI SCAMPI*
E ZUCCHINI FRESCHI
Salade de langoustines et courgettes de saison
Scampi Salad with Fresh Garden 'Zucchini'
€ 26,00

VITELLO TONNATO
CON INSALATINA CROCCANTE
*Veau Froid à la sauce au thon
et petite salade croquante*
Cold Veal with Tuna Sauce
and Small Crunchy Salad
€ 22,00

POLIPO SCOTTATO IN PANZANELLA*
Poulpe sauté avec Panzanella
Seared Octopus with Panzanella
€ 25,00

CAPESANTE IN CROSTA
DI LIMONE VERDE E ZENZERO
*Coquilles Saint-Jacques en croûte
de citron vert et gingembre*
Pilgrim Scallops with a Green Lemon
and Ginger Crust
€ 26,00

TRECCIA DI MOZZARELLA
DI BUFALA ALLA CAPRESE
Caprese mozzarella de Bufflone tressée
Braided Buffalo's Milk Mozzarella
€ 24,00

GAZPACHO
€ 18,00

'PASTA E FAGIOLI' ALLA VENETA
Potage aux pâtes et haricots à la vénitienne
Traditional Bean and Pasta Soup
€ 21,00

PICCOLA BOUILLABAISSE*
"GRAND CANAL"
Petite bouillabaisse "Grand Canal"
Small Bouillabaisse "Grand Canal"
€ 25,00

'BIGOLI IN SALSA' ALLA VENEZIANA
Bigoli Spaghetti, sauce délicate aux anchois*
Wholewheat Spaghetti in a Light Anchovy Sauce
€ 25,00

RAVIOLI FATTI IN CASA
ALLA "CAPRESE"
Ravioli Maison, farce aux tomates et mozzarella
Home-Made Ravioli
with Tomato and Mozzarella Cheese Filling
€ 25,00

SPAGHETTINI ALLE VONGOLE
E PREZZEMOLO
Spaghetti aux palourdes et persil
Spaghetti with Clams and Percil
€ 26,00

CANNELLONI AGLI SPINACI
E MOZZARELLA DI BUFALA
*Cannelloni Maison farcis aux épinards
et mozzarella*
Home Made Cannelloni
with Spinach and Mozzarella Cheese Filling
€ 25,00

RISOTTO DI PESCE ALLA VENEZIANA*
Risotto de poisson à la vénitienne
Venetian Fish Risotto
(20 min.) € 28,00

RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE
Risotto aux légumes de saison
Risotto with Fresh Garden Vegetables
(20 min.) € 25,00

I vini delle Venezia
che noi raccomandiamo

*Le vins de la Vénitie
que nous conseillons*

We recommend these wines
from the Veneto area

VINI BIANCHI • VINS BLANCS
WHITE WINES

BIANCO
Villa Minelli

VINI ROSSI • VINS ROUGES
RED WINES

ROSSO
Villa Minelli

FILETTO DI ROMBO AL FORNO
CON CAPONATINA AL BASILICO
E PESTO DI OLIVE VERDI E NERE
*Filet de turbot au four, 'caponata' au basilic
et pesto d'olives vertes et noires*
Baked Fillet of Turbot with Basil 'Caponata',
Black and Green Olive Paré
€ 37,00

FRITTO MISTO DI PESCE*
CON SALSITA' TARTARA
Friture de poissons de l'Adriatique, sauce tartare
Assorted Fried Fish from the Adriatic
with Tartare Sauce
€ 38,00

PESCE SPADA GRATINATO
AL LIMONE E CAPPERI
CON BRODETTO DI SEDANO E POMODORI
*Espadon gratiné aux citrons et câpres,
avec bouillon de céleri et tomate*
Swordfish with Lemon and Capers au Gratin
with Celery and Tomato Stock
€ 38,00

FILETTO DI SALMONE*
CON SAUTE DI FINFERLI
E SALSITA' AL RAFANO
*Filet de saumon avec sauté de chanterelles
et sauce au raifort*
Fillet of Salmon with Pan-fried Chanterelle
Mushrooms, Horseradish Sauce
€ 33,00

SCAMPI SGUSCIATI AL CURRY*
CON RISO PILAW
Langoustines poêlées au curry avec riz pilaw
Scampi Sautéed with Curry and Pilaw Rice
€ 38,20

GRIGLIATA DI PESCE DELL'ADRIATICO*
CON PICCOLA INSALATA
*Grillade assortie de poissons de l'Adriatique
accompagnée d'une petite salade*
Mixed Grilled Fish from the Adriatic
with a Small Salad
€ 82,00 2 pers.

*Tabella nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati
prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

PEGATO DI VITELLO
ALLA VENEZIANA CON POLENTA
Foie de veau à la vénitienne et polenta
Sautéed Slivers of Calf's Liver
with Onions and Polenta
€ 35,00

PICCATA DI VITELLO
ALLA CREMA DI POMODORO GRIGLIATO
BASILICO E BURRATA
*Escalopes de veau à la crème de tomates sur la
plaque, basilic et burrata*
Veal Escalopes with Grilled Tomato Sauce,
Basil and Burrata
€ 35,00

PETTO D'ANATRA
ALL'ACETO BALSAMICO E ROSMARINO
CON VERDURINE CROCCANTI
*Magret de canard au vinaigre balsamique
et romarin avec légumes croquants*
Duck Breast with Balsamic Vinegar
and Rosemary Crunchy Vegetables
€ 34,00

SELLA DI AGNELLO AL FORNO
Selle d'agneau bouquetière
Rack of Lamb with Fresh Garden Vegetables
€ 68,00 2 pers.

GRIGLIATA DI CARNE SULL'ARDESIA
Viandes grillées sur l'ardoise
Grilled Meats Served on a Hot Slate
€ 37,00

FILETTO DI MANZO AI CAPPERI
DI PANTELLERIA E PEPE NERO
*Filet de boeuf aux câpres de Pantelleria
et poivre noir*
Fillet of Beef with Pantelleria
Capers and Black Pepper
€ 38,00

*Tabella nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati
prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

FORMAGGI SCELTI
Sélection de Fromages
A Selection of Cheeses
€ 16,00

DESSERT

MILLEFOGLIE DI MERINGATA
AL LIMONE E FRAGOLE
Millefeuille de meringue au citron et fraise
Mille-feuille Lemon and Strawberries Meringue
€ 17,50

MELBA MONACO
Melba Monaco
Melba Monaco
€ 17,50

TIRAMISÙ GHIACCIATO
Tiramisù gelé
Frozen Tiramisù
€ 17,50

FRUTTA • FRUIT

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Fruits Frais
Fresh Fruit
€ 15,00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
Salade de Fruits
Fresh Fruit Salad
€ 16,00

COPERTO *Couvert* Cover Charge
€ 7,00

*Tabella nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati
prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

*Tabella nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati
prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

*Tabella nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati
prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

*Tabella nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati
prodotti conservati con il metodo della surgelazione.

*Tabella nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati
prodotti conservati con il metodo della surgelazione.