

ANTIPASTI DI PESCE - FISH STARTERS

Crudità di pesce (Tonno, Scampi, Branzino e Salmone) Raw fish (Tuna, Scampi, Sea bass and Salmon)	€ 25,00
Tartare di Tonno all'occhio di bue Tuna tartare with ox-eye eggs	€ 18,00
Tartare di Scampi con pistacchio croccante Scampi tartare with crunchy pistachio	€ 25,00
Ostriche Concave Bretagna Concave Britain Oysters	€ 5,00
Ostriche rosa "la perla del delta" Pink Oysters "la perla del delta"	€ 7,00
Granseola alla pescatora Fisherman-style granseola	€ 12,00
Polentina morbida con fritturina Soft corn cream with fried fish	€ 12,00
Antipasto della casa Home starter	€ 18,00
Cape sante miste (2 naturali e 2 gratinate) Mixed scallops (2 natural and 2 gratin-ones)	€ 17,00
Astice in bella vista Lobster in beautiful view	€ 24,00
Vongole veraci padellate in bianco Cooked-in- white clams	€ 18,00

PRIMI PIATTI DI PESCE - FISH FIRST

COURSES

Risotto di scampi (minimo 2 porzioni)	€ 16,00
Scampi risotto (minimum 2 portions)	
Spaghetti alle vongole veraci	€ 16,00
Spaghetti with clams	
Gnocchetti alla granseola	€ 13,00
Small gnocchi with granseola	
Spaghetti alla chitarra con scampi alla busara	€ 16,00
Guitar spaghetti with busara-style scampi	
Ravioli di scampi con crema di zucchini	€ 15,00
Shrimp ravioli with zucchini cream	
Tagliolini al branzino rucola e pomodorini	€ 13,00
Tagliolini with sea bass, rocket and cherry tomatoes	
Tagliolini all'astice (mimimo per 2 persone)	€ 24,00
Tagliolini with lobster (minimum for 2 people)	

Per la preparazione di alcuni piatti elencati vengono utilizzate anche materie prime congelate/surgelate

Frozen- raw ingredients may also be used for the preparation of certain dishes

PRIMI PIATTI DI CARNE - MEAT FIRST COURSES

Fettuccine al ragù Fettuccine with meat sauce	€ 12,00
Penne all'arrabbiata Penne with hot sauce	€ 10,00
Spaghetti amatriciana Spaghetti with tomato and bacon sauce	€ 12,00
Spaghetti al pomodoro Spaghetti with tomato sauce	€ 10,00

SECONDI DI CARNE ALLA GRIGLIA

GRILLED-MEAT SECOND COURSES

Costata di manzo Beef rib	€ 5,00 for hg
Braciola di vitello Veal chop	€ 16,00
Braciola di maiale Pork chop	€ 12,00

Per la preparazione di alcuni piatti elencati vengono utilizzate anche materie prime congelate/surgelate

Frozen- raw ingredients may also be used for the preparation of certain dishes

SECONDI DI PESCE ALLA GRIGLIA - GRILLED-FISH SECOND COURSES

Anguilla Eel	€ 27,00
Sogliola Sole	€ 18,00
Orata Sea bream	€ 18,00
Branzino Sea bass	€ 18,00
Rombo (minimo 2 porz.) Rombo (mimimum 2 portions)	€ 5,00 for hg
Scampi Scampi	€ 24,00
Gamberoni Prawns	€ 20,00
Grigliata mista Mixed-grilled fish	€ 25,00

Per la preparazione di alcuni piatti elencati vengono utilizzate anche materie prime congelate/surgelate

Frozen- raw ingredients may also be used for the preparation of certain dishes

SECONDI DI PESCE FISH SECOND COURSES

Rombo con patate (minimo 2 porz.) cott. 40 min. Rombo with potatoes (minimum 2 portions) cooking time 40 min.	€ 6,00 for hg
Branzino con patate e pomodorini cott. 30 min Sea bass with potatoes and cherry tomatoes cooking time 30 min.	€ 20,00
Frittura di pesce Fried fish	€ 16,00
Gran fritto del Monte Monte-style fried fish	€ 20,00

Per la preparazione di alcuni piatti elencati vengono utilizzate anche materie prime congelate/surgelate

Frozen- raw ingredients may also be used for the preparation of certain dishes

I NOSTRI CONTORNI - OUR SIDE DISHES

Radicchio rosso Red radish	€ 4,00
Insalata verde Green salad	€ 4,00
Pomodoro Tomatoes	€ 4,00

Rucola Rocket	€ 4,00
Carote Carrots	€ 4,00
Insalata mista Mixed salad	€ 3,00
Patate fritte maltagliate (chips)	€ 4,00
Verdure miste alla griglia Mixed-grilled vegetables	€ 5,00
Coperto e pane Place setting and bread	€ 4,00

SORBETTI - SORBETS

Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 3,00
Gelato al cucchiaino Soft ice-cream	€ 4,00

FORMAGGIO - CHEESE

Parmigiano Reggiano	€ 6,00
---------------------	--------

FRUTTA - FRUIT

Ananas in bella vista € 7,00
Pineapple

Macedonia di frutta fresca € 7,00
Mixed-fresh fruit salad

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

OUR HOMEMADE PUDDINGS

Cheesecake with strawberry sauce € 7,00

Mousse di mascarpone € 7,00
Mascarpone mousse

Tortino caldo al cioccolato fondente Lindt € 7,00
Lindt-dark chocolate hot pie

Dolce allo yogurt e cioccolato bianco con frutti di bosco € 7,00
Yoghurt pudding with white chocolate and berries

Sfogliatina calda con crema e fragole € 7,00
Hot puff with cream and strawberries

Zuppa inglese con Alchermers € 7,00
Zuppa inglese with Alchermes

E' possibile degustare vini da dessert anche al bicchiere
It is possible to taste dessert wines even to the glass

ACQUE MINERALI MINERAL WATERS

Lora Recoaro frizzante cl.75 € 3,00
Sparkling Lora Recoaro cl.75

Acqua Panna naturale cl.75 € 3,00
Still Acqua Panna cl.75

VINO DELLA CASA HOUSE WINE

Vino frizzante dei colli Trevigiani al litro € 10,00
Sparkling wine of the Trevigiani hills a litre

Vino frizzante dei colli Trevigiani da ½ € 6,00
Sparkling wine of the Trevigiani hills half a litre

Vino frizzante dei colli Trevigiani da ¼ € 3,00
Sparkling wine of the Trevigiani hills a quarter of a litre

Per degustare altri tipi di vino in bottiglia, vi preghiamo di consultare la nostra carta dei vini, grazie.

In order to taste other types of bottled wine, please read our wine list, thank you.