



*Antiche Carampane*

N.B. Our dishes may contain or come into contact with some ingredients called **ALLERGENS**.

After each item in our Menu there are numbers corresponding to the ingredient list published on the last page of the Menu. Before placing your order, please always inform your server if a person in your party has a food allergy.

## Antipasti

Carpaccio of raw wild Fish of the day / *Carpaccio de Poisson cru du Jour* € 27,00 - 2, 4, 7

*The traditional « Saor » of Sardines and shrimps with our Aubergine « Caponata » - Le Traditionnel « Saor » de sardines et langoustines avec la notre « Caponata »* € 23,00 - 1, 2, 4, 9, 14

The summer grilled Octopus with tomatoes, cherry tomatoes cream, burrata and grilled bread / *Poulpe grillé avec tomate, crème de tomate, burrata et pain grillé* € 25,00 - 1, 3, 4, 7

Blue Lobster Salad with crispy seasonal vegetables, lime Mayonnaise and crispy bread / *Salade de Homard Bleu, avec legumes de saison croquant et pain croquant* € 27,00 - 1, 3, 14

The “Baccalà Mantecato” (Cod Fish, Venetian Style) with Crispy Chips and sweet peppers Cream / *Crème de Morue a la Vénitienne avec chips croquantes, crème de poivron doux* € 23,00 - 4, 7

Sauté of local clams (“vongole veraci”) and Mussels with tomatoes / *Sauté de moules et petites palourdes locales avec tomates et pain grillé* € 23,00 - 1, 14, 7

“Prosciutto crudo” (cured ham) and melon / *Jambon cru et melon* € 23,00



## Primi Piatti

Spghettini with spider crab sauce / *Spghettini à l'araignée de mer* € 22,00

1, 2

Spaghetti aglio, olio e peperoncino and local clams (vongole veraci) / *Spaghetti ail, huile, piment et palourdes (vongole veraci)* € 22,00

1, 4, 7, 9, 14

Rigatoni with swordfish olive and grated ricotta / *Rigatoni avec espadon, olives et « ricotta » rapée* € 22,00

1, 2, 4, 7

Tagliolini with "secoe" and parmesan sauce (traditional meat ragout) / *Tagliolini « coe secoe » et crème de parmesan (ragoût de viande traditionnel)* € 22,00

1, 7

## Secondi Piatti

Mixed deep fried fish (usually with shrimps, calamari and local fish, i.e. sole) / *Grande friture de poissons assortis (langoustines, calamars, poissons locaux)* € 25,00 - 1, 2, 4, 5, 8, 14

Deep fried Shrimps and Calamari / *Friture de langoustines et calamars (« sempio »)* € 23,00 - 1, 2, 5, 8, 14

John Dory Fillet Mediterranean style, with fresh tomatoes cream, cappers, crispy bread and cocktail sauce / *Filet de Saint-Pierre avec crème de tomates, câpres, pain croustillant, cocktail sauce* € 26,00 - 1, 3, 4, 8

Venetian style Cuttlefish (black sauce) with soft white polenta ("Bianco Perla") / *Seiches à l'encre à la vénitienne avec Polenta blanche (« Bianco Perla »)* € 25,00 - 4

Venetian style Calf's Liver (with Onions) / *Foie de veau à la Vénitienne* € 23,00

Wild Grilled Fish with spring aromatic salad / *Poisson Sauvage Grillé avec salade de printemps aromatique* € 23,00 / € 25,00 - 1, 3, 4

Deep fried Soft Shell Crabs (when available at the "Rialto" fish market) / *Friture de Crabes à carapace molle* € 28,00 - 1, 2, 4, 8

Wine-braised Veal cheek with potatoes / *Joue de veau braisée au vin rouge et pommes de terre* € 23,00



*Antiche Carampane*

## Contorni

Salad / *Salade* € 7,00

“Fondi di carciofo” (bottom of the artichokes) € 2,50 / each

Vegetables of the day € 11,00

Bottle of “Olio Extra Vergine di Oliva” “Benedetto” (Abruzzo) FOR TASTING 100 cl. € 7,00

N.B. The Menu may change due to seasonality and availability of fresh fish at “Rialto” Market.

**Bread and cover charge € 3,50**

### **Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:**

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/œufs/egg,  
4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,  
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell,  
9 - sedano/céleri/celery, 10 - senape/moutarde/mustard,  
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites,  
13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish

Our Recipes Cook Book “**La nostra cucina veneziana**” with illustrations by Matteo Bertelli, preface of Ranieri and Francesco da Mosto, Edizioni Lineadacqua (Venezia) is on sale at € 20,00