



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

Mixed Venetian appetizers of the day usually with: mantis shrimps, prawns, "sarde in saor" etc. /
« *Antipasto misto* » à la Vénitienne généralement avec: *cigales de mer, langoustines, sardines en « saor »* etc. € 27,00
1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

Grilled Octopus with grilled asparagus, yolk "mimosa" and horseradish Mayonnaise / *Poulpe grillé avec asperges grillées, œufs « mimosa » et mayonnaise au raifort* € 23,00
1, 3, 4, 7

Blue Lobster Salad with faves, green peas cream and crispy bread / *Salade de Homard Bleu, haricots, crème de petits pois et pain croquant* € 25,00
1, 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 homemade baby artichokes in oil / *Jambon cru et cœurs d'artichauts à l'huile faits maison* € 23,00



Primi Piatti

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

1, 2

Spaghettoni with spicy seafood sauce ("Cassopipa") / *Spaghettoni aux fruits de mer épicés (« Cassopipa »)* € 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" (traditional meat ragout) and parmesan sauce / *Tagliolini « coe secoe » (ragoût de viande traditionnelle) et crème de parmesan* € 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 ("Sempio") / *Friture de langoustines et calamars (« Sempio »)* € 23,00

1, 2, 5, 8, 14

Spring John Dory Fillet with Artichokes, green peas, asparagus, Jerusalem artichokes cream, crispy bread and balsamic Mayonnaise with black garlic / *Filet de Saint-Pierre du printemps, avec artichauts, petits pois, asperges vertes, pain croquant, crème de topinambour et mayonnaise à l'ail noir* € 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, 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



Contorni

Salad / *Salade* € 7,00

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

Vegetables of the day € 11,00

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