



MATERIA - OSPITALITA' - MEMORIA

"Un piatto non è solo un insieme di sapori, ma il risultato di uno studio che fonde materia, colori e ricordi per ottenere armonia"

Informiamo la nostra gentile Clientela che le indicazioni su sostanze e allergeni sono specificate in riferimento alle singole portate. In caso di allergia al sedano o ai molluschi bivalvi (vongole e cozze) è necessario informare la titolare Alessandra, poiché in molte delle nostre preparazioni rientrano il brodo di verdura e l'acqua di cottura delle vongole. Per quanto sia nostra cura lavorare al meglio nel rispetto delle

Questa xe a storia de Gigio Buso e de chi gà vossuo ricordarne a memoria e a tradision:

el nono, classe millenovecentouno, el gaveva un bragosso insieme co so fradel Dino "i do fradei" iera el nome de quel barchino.

single intolleranze o allergie, non escludiamo la possibilità di contaminazione incrociata.

*Ricordiamo alla nostra gentile Clientela che per una migliore gestione del prodotto tutto il pesce azzurro, molluschi e crostacei, siano essi serviti cotti, marinati o quale crudità, sono stati soggetti ad abbattimento rapido della temperatura secondo la procedura haccp da noi applicata; in mancanza di prodotto fresco tali pietanze possono essere sostituite con un prodotto congelato a bordo (***) per garantire la migliore qualità

Sta imbarcassion a montava na granda vea zaea, ma quel che colpiva iera un cerchio nero al centro con un altro punto nero dentro tanto che chi da lontan la vedeva proprio come un buso i la riconoseva.

Purtroppo i do fradei pescadori no i ga trovà successori e cussì el pesse invese de pescarlo gavemo pensà a come cusinarlo.

Buon Appetito Alessandra

PER COMINCIARE....

SUA MAESTA' IL BACCALA' MANTEGATO

Baccalà mantecato con crostini di pane e polenta

Stockfischaustrich mit Polenta und Crostini

Creamed codfish with polenta and toast

all. A, D, G, I

€ 8.50

PICCOLA DEGUSTAZIONE CAORLOTTA

Sarde in saor pinoli e uvetta, baccalà mantecato, alici marinate con cappuccio viola

Mit Zwiebeln säuerlich, eingelegte Sardinen, Stockfischaustrich

mit polenta und marinierten Sardellen

Sardines with onion, creamed codfish and marinated anchovies

all. A, D, E, G, I

€ 8.50

SARDE IN SAOR CON PINOLI E UVETTA

Sauer mit Zwiebeln eingelegte Sardinen mit Rosinen und Pinienkerne

Cold sardines with onion, raisins and pinenuts

all. D, E

€ 7.00

GRANSEOLA IN BELLA VISTA E PESCA NOCE

Taschenkrebsfleisch auf Salat mit Pfirsichstuecke

Boiled crab with salad and peach

all. B

€ 16.00

GAMBERO NASCOSTO

Gamberoni** in pasta Kataifi con riso venere e dressing al lampone

Frittierte Garnelen im Kataifiteig mit schwarzem Reis und Himbeerecreme

Fried Prawn with Kataifipasta, black Rice and raspberrycream

all. A, B, E

€ 7.50

TAGLIATELLE DI SEPPIA** CON INSALATINA E MELA VERDE

Tintenfischsalat auf Salat und gruenen Apfelstuecke

Cuttlefishsalad with Apple

all. P

€ 9.00

CRUDITA' DI MARE

Crudità di tonno in tartare con olive nere e scalogno, canestrelli, carpaccio di pescato, scampi, gamberi rossi**, erbette aromatiche e frutta decorativa

Thunfischtartare mit schwarzen Oliven und Schalotten, Fischcarpaccio, Shellmuscheln, Scampi und roten Garnelen, mit Kräutern und Obst (alles roh!!)

Tuna tartare with olives and shallot, shellmussels, fishcarpaccio, scampi and prawns, with herbs and fruits

all. A, B, D, F, N, P

€ 24.00

I CINQUE CICCHETTI

Gamberi** bolliti e zucchine, tagliatelle di seppia** con mela verde, moscardino con

pomodorini e sedano, insalatina di granseola e pesca noce, scampo al vapore e julienne di

verdura

Gedaempfte Garnelen mit Zucchini, Tintenfischsalat mit Apfel, kleiner Oktopus mit Sellerie und

Kirschtomaten, gedämpfter Teschenkrebs mit Pfirsich und Maulwurfkrebs

Boiled prawns with zucchini, cuttlefishsalad with apple, little oktpus with tomatoes and celery,

boiled crab and scampi

all. B, I, P

€ 12.50

PROSCIUTTO DI PESCE SPADA AGRUMATO CON MARINATA ALLO ZENZERO

Spada marinato con arance e mele, cotto a bassa temperatura con julienne di verdura e zenzero

Marinierter Schwertfisch mit Ingwermarinade

Marinated swordfish with gingermarinature

all. D

€ 13.50

PER COMINCIARE....

ALICI MARINATE, CAPPUCCIO VIOLA E BURRATINA AFFUMICATA

Marinierte Sardellen mit geräuchertem frischen Burratakaese

Marinated anchovies with smoked Burrata cheese

all. D, G

€ 9,80

IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE CON POMODORO E BASILICO

Venus- und Miesmuscheln mit Kirschtomaten und Basilikum

Clams and Mussels with Tomatoes and basil

all. A, I, P

€ 10,50

CAPPE SANTE** E CANESTRELLI ALLA GRIGLIA

Gegrillte Jakobs** - und Shellmuscheln

Grilled scallops and shellmussels

all. B, P

€ 12,00

PROSCIUTTO CRUDO DOP DI MONTAGNANA E MELONE

Parmaschinken mit Melone

Parma ham with melon

€ 11,00

AFFETTATI MISTI DOP MONTAGNANA

Gemischter aufschnitteller

Mixed cold cuts

all. A

€ 12,00

INSALATONA TRICOLORE

Lattuga, burratina, fragole e code di Gambero

Salat, Burratakaese, Erdbeeren und Riesengarnelen

Salad, Burratacheese, strawberries and prawns

all. B, G

€ 10,00

CAPRESE

Pomodoro, burratina e basilico

Tomaten mit frischer weicher Burratakaese und Basilikum

Burrata cheese with tomatoes and basil

all. G

€ 9,00

CONTINUANDO CON ...

LINGUINE SARDE E MENTA CON CROCCANTE AROMATIZZATO AL LIMONE

Linguine mit Sardinen, Pfefferminze und Brot

Linguine with Sardines, mint and bread

all. A, D, I, P

€ 12,80

PACCHERI SPADA PIOVRA POMODORINI E CAPPERI

Paccheri mit Schwertfisch, Oktopus, Kirschtomaten und Kapern

Paccheri with swordfish, oktopus, tomatoes and capers

all. A, D, I, P

€ 14,00

TAGLIOLINI NERI VONGOLE PEVARASSE E SCAMPI

Schwarze Bandnudeln mit Venusmuscheln, Scampi

Black pasta with clams and scampi

all. A, B, N, I, P

€ 15,00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE min. 2 persone

Risotto mit Meeresfruechten

Risotto with fish, mussels and prawns

all. B, D, G, I, N, P

€ 14,50 c.d.

SPAGHETTONI ALLA SCOGLIERA CON POMODORINI AL BASILICO

(COZZE VONGOLE SEPPIA E CROSTACEI**)

Spaghetti mit Muscheln und Garnelen, Kirschtomaten und Basilicum

Spaghetti with mussels and prawns, tomatoes and basil

all. A, B, G, I, N, P

€ 15,00

SPAGHETTI CRUDO DI MONTAGNANA E ZUCCHINE

Spaghetti mit Parmaschinken und Zucchini

Inglese

all. A, G

€ 10,50

STROZZAPRETI CON MACEDONIA DI VERDURE E RICOTTA AFFUMICATA

Strozzapreti mit Gemuese, Oliven und geraeuchertem Ricotta

Strozzapreti with vegetables, olives and smoked ricottacheese

all. A, G

€ 10,50

I CLASSICI: SPAGHETTI AL POMODORO, AL RAGU' AGLIO OLIO PEPERONCINIO, CARBONARA

Spaghetti mit Fleischsosse, od. Tomatensosse, od. Knoblauch, od. Carbonara

Spaghetti with Bolognesesauce, or Tomatosauce, or Garlic, or Carbonara

all. A, C, G, I

€ 9,00

E POI...

PESCATO AL FORNO CON POMODORINI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

Im Ofen gebratener Fisch mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten

Baked fish with potatoes, olives and tomatoes

all. A incrociata, D, I, P

€ 65,00 €/kg

BRANZINO AL FORNO opp. ALLA GRIGLIA

Im Ofen gebratenen Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven

Baked seabass with potatoes, tomatoes and olives

all. A incrociata, D, I, P

€ 55,00 €/kg

TAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO NERO E ANANAS GRIGLIATO CON MISTICANZA E DRESSING ALLA FRUTTA

Gebratener Thunfisch mit schwarzem Sesam und gegrilltem Ananas

Grilled tuna with black sesame and grilled ananas

all. D, F, M

€ 17,00

FILETTI DI SGOMBRO PESCATO CROCCANTE

COTTO A BASSA TEMPERATURA ACCOMPAGNATO DA INSALATINA E JULIENNE DI VERDURE E FRUTTA

Makrellefilet in der Pfanne auf Salat mit Gemüse und Obst

In the pan cooked fishfilet with salad and vegetables

all. D, I

€ 11,50

GRIGLIATA DI PESCE E VERDURE

Tranci di pesce (branzino o ombrina), seppia, gamberi**, sarde polenta e verdure

Gegrillte Fischplatte (Wolfsbarsch, Tintenfisch, Riesengarnele, Sardine, Polenta und Gemüse)

Mixed grilled fish with polenta and vegetables

all. B, D, P

€ 26,00

PIOVRA** GRIGLIATA CON CATALANA DI VERDURE E JOGURT AROMATIZZATO ALL'ERBA CIPOLLINA

Gegrillter Oktopus** mit Gemüse und Schnittlauchjoghurtsosse

Grilled Octopus with vegetables and chives yogurt

all. G, I, P

€ 16,00

SARDE FRITTE CON BURRATA E CAPPUCCIO VIOLA MARINATO

Frittierte Sardinen mit Burratakäse und mariniertem dunklem Kohl

Fried sardines with burrata cheese and violet cabbage

all. A, D, E, G,

€ 11,50

FRITTO DI SCAMPI GAMBERI CALAMARI** CANESTRELLI E ZUCCHINE

Misto mare mit Scampi, Schrimpe, Kalamari und Schellmuscheln mit Zucchini

Fried Scampi, Prawns, Squids and shellmussels with zucchini

all. A, B, E, N, P

€ 19,50

FRITTO DI CALAMARI** CON ZUCCHINE

Frittierte Kalamari mit Zucchini

Fried squids with zucchini

all. A, E, P

€ 15,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGGIANO

Gegrilltes Rumpsteak mit Rucolasalat und Parmesanstücke

Grilled Beef with rucola salad and parmesan cheese flakes

all. G

€ 17,00

COTOLETTA ALLA MILANESE E PATATE FRITTE

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes

Wiener Schnitzel with french fries

all. A, C, E, G

€ 12,00

PER ACCOMPAGNARE...

INSALATA MISTA

Gemischter salat
Mixed salad

€ 5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Gemischtes, gegrilltes Gemüse
Mixed grilled vegetables

€ 6,00

MACEDONIA DI VERDURE

Gemuese
Cooked vegetables

€ 5,00

PATATINE FRITTE

pommes
french fries
all. A, E

€ 4,00

MENU' BAMBINI

"PAPERINO"

Pasta corta al pomodoro o al ragù
Kurze Nudeln mit Fleisch- od. Tomatensosse
Pasta with Bolognese sauce or Tomatosauce
all. A, I

€ 7,00

"PLUTO"

Piccola Cotoletta alla milanese con patatine fritte
Kl. Wienerschnitzel mit pommes
Little schnitzel with french fries
all. A, E, G

€ 8,80

"CAPITAN NEMO"

Filetto di Branzino con patatine fritte
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Pommes
Grilled seabass filet with french fries
all. D

€ 8,80

BEVANDE

ACQUA MINERALE 1-L € 3,50

BIBITE ANALCOLICHE (Cola, Fanta, Sprite, Eistee, Lemonsoda)

€ 3,00

BIRRA MORETTI in Bottiglia 0.33 € 3,00

Birra Artigianale Birrificio B20 di Caorle

Edgar 0,33 l, b. ad alta fermentazione ambrata chiara € 5,00

Terra 0,75 l, b. blanche chiara ad alta fermentazione € 12,00

Brussa 0,33 l, b. ambrata scura ad alta fermentazione € 5,00

VINO BIANCO SPUMANTE

extra dry bottiglia 0.75 L € 11,50

½ L € 6,80

¼ L € 3,80

1/8 L € 2,50

CHARDONNAY

Bottiglia 0.75 L € 10,50

½ L € 6,50

¼ L € 3,50

1/8 L € 2,50

CABERNET

0.75 L € 10,50

½ L € 6,50

¼ L € 3,50

1/8 L € 2,50

Caffè € 1,20

Caffè Corretto € 2,00

Caffè decaffeinato € 1,50

Caffè d'orzo € 1,50

Coperto € 2,50

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

A- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

B- Crostacei e prodotti a base di crostacei.

C- Uova e prodotti a base di uova.

D- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

E- Arachidi e prodotti a base di arachidi.

F- Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

G- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.

H- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

I- Sedano e prodotti a base di sedano.

L- Senape e prodotti a base di senape.

M- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

N- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

O- Lupini e prodotti a base di lupini.

P- Molluschi e prodotti a base di molluschi.