

# MATERIA - OSPITALITA' - MEMORIA

*"Innovare nella tradizione"*

*"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 dei molluschi. Per quanto sia nostra cura lavorare al meglio nel rispetto delle singole 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.

 *í nostri classici*

 *novità*

 *la tradizione veneta*



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.

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 successorì e cussì el pesse invese de pescarlo gavemo pensà a come cusinarlo.

**Buon Appetito Alessandra**

# PER COMINCIARE...

## *I cicchetti contemporanei*

Crostino di pane con carpaccio di pesce marinato (selezione del giorno), microgreen, maionese al lime e pomodorino confit, Code di Gambero\*\* al vapore con quinoa e concassè di verdure; Tataki di tonno su insalatina di frutta estiva, dressing al mango e frutto della passione, tagliatella di seppia a bassa temperatura con misticanza e mela verde; Cannolo veneziano con baccalà mantecato, granella di pistacchio e cipolla caramellata,

-Stockaufstrich, Schrimps, Tintenfisch, Thunfisch und mariniertem Fisch auf crostini - Creamed codfish, prawns, cuttlefish, tuna and marinated fish

all. A, B, C, D, G, I, M, N, H, P € 20,00

## *I tre veneziani*

Ricetta della tradizione veneta: Sarde in saor con pinoli e uvetta, Baccalà mantecato con polenta e chips croccante, crostino di pane con alici marinate al timo, peperoncino e pomodorino confit,

Mit Zwiebeln eingelegten Sardinen, siStockfischaufstrich und marinierten Sardellen – Sardines with onion, creamed codfish and marinated anchovies

all. A, B, D, E, G, H, I, P € 14,00

## *Il gambero nascosto*

Code di Gamberoni\*\* in crosta di pasta Kataifi con riso nero aromatizzato allo zenzero 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, N € 14,00

## *La Capasanta d'estate*

Cappasante scottate alla plancha, su pan brioche aromatizzato, gazpacho di pomodoro, petali di pomodoro essiccati e coulis di pomodoro

Gegrillte Jackobsmuschel auf Tomatengazpacho, getrocknete Tomatenflocken und Tomatencoulis – Grilled Scallops with tomatoes in difference ways (gazpacho, dried and coulis)

all. A, E, G, H, N, P € 16,00

# PER COMINCIARE...

## *La Granseola*

Piatto tipico della laguna Veneta, polpa fresca di granseola bollita, insalatina profumata all'olio del Garda, sale Maldon,

Taschenkrebsfleisch auf Salat - Boiled crab with salad

all. B € 20,00

## *Crudità: i colori del mare*

Crudità di tonno pinne gialle in tartare condita con olio del Garda e sale Maldon, crudo di seppia dell'Adriatico profumata al limone e petali di Tropea in agrodolce, pepe mignonette, carpaccio di pescato (selezione del giorno), scampi\*\* con frutto della passione, cappasanta nostrana, mazzancolla con riduzione di lampone e finocchietto, wasabi e salsa di soja

Thunfischtartare, Tintenfischjulienne, Fischcarpaccio, Scampi, roten Garnelen, Jackobsmuschel oder Austern, Kräutern und Obst (alles roh!!)

Tuna tartare, cuttlefish, fishcarpaccio, scampi, prawns and scallop or oyster with herbs and fruits

all. A nella salsa di soja B, D, F, N, P € 32,00

## *Carpacci e la nostra ceviche*

Carpacci (selezione del giorno) marinati in cbt a 50°, abbinati con ceviche leggermente piccante di pomodorino giallo e frutta estiva

Marinierte Fische mit leicht pikantem ceviche und fruechten – Marinated fish with ceviche and fruits

all. D, € 18,00

# PER COMINCIARE...

## *Veggy*

Quinoa con concassè di verdure croccanti, crema di carota e zenzero e giardiniera estiva

Quinoa mit knuspringen Gemuese, Mohrencreme mit Ingwer und Gaertergemuese – Quinoa with vegetables and carrotscream with ginger

all. E, H, I € 14,00

## *Sarde dorate*

Sardine croccanti con panatura al panko, burrata, cipolla di Tropea in agrodolce e la sua riduzione

Frittierten Sardinen mit Burratakaese und suesssauer Zwiebeln – Fried Sardines with Burratacheese and sweetsour onion

all. A, C, D, E, G € 14,00

## *Tuna fish ball*

Polpette di tonno e patate, con salsa allo jogurt ed erba cipollina, crema di peperone e piselli

Thunfischballchen auf Joghurt und Schnittlauchsose mit Paprikaschoten- und Erbsencreme – Thunafishball with yoghurtsauce, beans and peperonicream

all. A, D, E € 12,00

## *Ricordo d'infanzia*

Vitello tonnato prima scottato e poi cotto in cbt, con spuma di salsa tonnata, pomodorino confit e capperi

Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsose, Kirschtomaten und Kapern – Cold veal with tuna sauce, tomatoes and capers

all. C, D, E, G;L € 16,00

# CONTINUANDO CON ...

## *Mare al Massimo*

Risotto Carnaroli riserva San Massimo con fumetto di pesce vongole “pevarasse” di Caorle, cozze, seppie, calamari e gamberi - Risotto mit Meeresfruechte -- Rice with seafruits

min. 2 persone all. B, D; G, I, N, P € 21,00 ciascuno

## *Spaghetti “Ducato d’Amalfi” cacio pepe e tartare di gambero rosso*

Spaghetti di Gragnano mantecati con pecorino romano dop, pepe e tartare di gambero rosso

Spghetti di Gragnano mit Schafkaese, Pfeffer und Garnelen Tartare – Spaghetti di Gragnano with Pecorinocheese, pepper and Prawns tartare

all. A, B, I, N € 21,00

## *Vongole, lardo di conca e peperone crusco*

Spaghetti di Gragnano mantecati con vongole di Caorle (sgusciate), carpaccio di lardo di conca e croccante di peperone crusco

Gragnanospaghetti mit ausgeschaelten Venusmuscheln, mit Concaschmalz und Paprikaschotenpulver – Spaghetti di Gragnano with clams, concalard and pepperdust

all. A, D, G, N € 20,00

## *Carpaccio, burro affumicato e zeste di lime*

Fettuccine di pasta fresca, mantecata al burro di Beppino Ocelli leggermente affumicato con carpaccio di pescato marinato e zeste di lime

Bandnudeln mit geraeuchertem Butter, Fischcarpaccio und Zitroneschale – Fettuccine with smokedbutter, fishcarpaccio and grated lemon

all. A, B, G, N € 20,00

## *Fettuccine di pasta fresca e ragù bianco*

Fettuccine caserecce all’uovo con ragù bianco al coltello - Fettuccine mit Pute und Kanninchenragout (ohne Tomaten) – Fettucine with Turkey and rabbit ragout (without tomato)

all. A, C, G, I € 18,00

# E POI...

## *Piovra 77*

Piovra in doppia cottura: cbt 77 e alla griglia, su crema di mais, panocchietta alla brace, pomodorini confit e capperi croccanti

Gegrillter Oktopus mit Maiscreme, geroestetem Kolben, Kirschtomaten und Kapern - Grilled Oktopus with corncream, grilled cob, little tomatoes and capers all. G, I, P € 23,00

## *Il Ricco e il povero*

Tranci di pescato, mazzancolle locali alla plancha su vellutata di carote e zenzero e pakchoi croccante

Meeresfischstuecke am Grill mit Garnelen auf Ingwer und Mohrencreme und Gemuese – Fishfilet and Prawns at grill, with carrots and gingercream, and vegetables

all. B, D € 22,00

## *L'anguilla*

Tranci di anguilla (ca. 200gr) in tripla cottura: prima grigliato, poi cbt e da ultimo ripassata alla brace con polenta, insalatina estiva con pompelmo

Aalstuecke (200 gr) auf Salat mit Grapefruit- Eelfish (200 gr) with salad and grapefruit all. A crociata, D, I € 28.00

## *La Seppia e i suoi lattini*

Seppie grigliate con polenta, su crema della stessa al nero, lattini al vapore, verdure grigliate olio Evo e prezzemolo

Gegrillte Tintenfische mit Gemuese – Grilled Cuttlefish with vegetables all. I, P € 20.00

## *La frittura*

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 € 24,00

## *Le costine*

Costine di maiale glassate con salsa bbq e polenta

Schweinsrippchen mit Bbqsauce (ohne beilage) – Porkribs with Bbqsauce all. I, G, L € 18,00

## MENU' BAMBINI

"PAPERINO" all. A, I € 10.00

**Pasta corta al pomodoro o al ragù**

Kurze Nudeln mit Fleisch- od. Tomatensosse - Pasta  
with Bolognese sauce or Tomatosauce

"PLUTO" all. A, E, G € 15.00

**Cotoletta alla milanese con patatine fritte Kl.**

Wienerschnitzel mit pommes ---- Little schnitzel with  
french fries

"CAPITAN NEMO" all. D € 14,00

**Filetto di Branzino con patatine fritte**

Gegrillte Wolfsbarschfilet mit Pommes --- Grilled  
seabass filet with french fries

## PER ACCOMPAGNARE

PATATINE FRITTE all. A, E

Pommes ---- french fries € 4,50

INSALATA MISTA

Gemischter salat --- Mixed salad € 6,00

VERDURE GRIGLIATE

Gegrillte Gemuese --- Grilled vegetables € 6,50

## Bevande

Acqua minerale 0,70 L	€ 3,00	Caffè	€ 1,40
Bibite analcoliche (Cola, Aranciata, Coca Zero, Tè freddo, Lemonsoda)	€ 4,00	Caffè Corretto	€ 2,50
Birra in bottiglia 0,33 L	€ 4,50	Caffè decaffeinato	€ 1,70
<i>Vino bianco spumante extra dry bottiglia 0,75 L</i>	€ 14,00	Caffè d'orzo	€ 1,70
½ L	€ 9,50	Amari	€ 4,00
<i>Pinot Grigio Doc bottiglia 0,75 L</i>	€ 13,00	Distillati	da € 4,00 a € 10,00
½ L	€ 8,50	Coperto	€ 3,80
<i>Cabernet Sauvignon 0,75 L</i>	€ 13,00		
½ L	€ 8,50		

## 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) lattiolio.

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 SO<sub>2</sub> 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.