

MATERIA - OSPITALITA' - MEMORIA



"Innovare nella tradizione"

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

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 contaminazione incrociata.

*Ricordiamo alla nostra gentile Clientela che per una migliore gestione del prodotto tutto il pesce azzurro, alcuni 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.

Le pietanze condivise subiscono una maggiorazione del 15%

Ricordiamo a tutti i nostri cortesi ospiti che nel locale è vietato fumare, anche nella veranda

Per cominciare
CRUDITA' I COLORI DEL MARE

Crostacei: scampi, gamberi rossi di Sicilia e blu di Caledonia, carpacci (selezione del giorno), tartare di tonno rosso, abbinati a dressing alla frutta, lampone, wasabi e salsa di soja

Fischcarpaccio, Scampi und Garnelen mit Frucht dressing, Wasabi und Sojasosse - Fishcarpaccio, prawns and scampi with fruit dressing, wasabi and soja sauce

all. B, D, F, L, N € 32,00

I 5 CICHETTI CONTEMPORANEI

Cannolo con tartare di salmone selvaggio marinato, sesamo, salsa teriyaki e germogli invernali; Mazzancolle** in crosta di pasta Kataifi con riso nero aromatizzato allo zenzero e dressing al lampone; tagliata di pescato locale cotto al Kamado su petali di arance e dressing di mele allo zafferano; tuna fish ball su yogurt greco con erba cipollina e maionese al lime; wafer di baccalà mantecato cipolla rossa caramellata e pistacchi

Knuspriges Cannolo mit gefangenem Lachs, Sesam, Teriyakisosse und Sprossen, Garnelen in Kataifiteig mit schwarzem Ingwerreis und Himbeerendressing, gegrillte Fischstücke mit Orangen und Apfeldressing mit Safran, Thunfischbällchen mit Yogurtsosse und Limettenmayonnaise, Stockfischaufstrich auf Wafeln, rote karamellierte Zwiebeln und Pistazienpulver—
Cannolo with salmon, sesam, teriyakisauce and sprouts, prawns with kataifi, black gingerrice and raspberydressing, grilled fishpieces with oranges and appledressing withsaffron, tuna fish ball with yogurtsauce and limemayonnaise, creamed codfish with red onion and pistachiosdust

all. A, B, C, D, F, G, H, I, M, N € 24.00

VENEZIA A TAVOLA

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, rucola, e baby peperoncino dolce, moscardino al vapore con radicchio tardivo

Mit Zwiebeln eingelegten Sardinen, Stockfischaufstrich, marinierte Sardellen und Moscardino (kl. Oktopus) – Sardines with onion, creamed codfish, marinated anchovies and moscardino (little oktopus)

all. A, D, G, H, I, P € 18,00

Per cominciare

SUA MAESTA' IL BACCALA' MANTECATO

Baccalà mantecato, Ketchup di zucca, chips soffiata, polvere di cipolla bruciata
Stockfischaustrich mit Kürbisketchup, knusprigem Chips und Zwiebelpulver --- Creamed Codfish with
pumpkinsketchup, Chips and oniondust

all. A, D, G, I € 16,00

CAPPASANTA D'INVERNO

Cappesante scottate alla brace con olio ai sentori del mediterraneo su hummus di lenticchie e bacon croccante
Gegrillte Jackobsmuschel, auf Linsenhumus und knusprigem Bacon-----Grilled scallops with lentilhumus and
bacon

all. I, P € 18,00

OSTRICHE ALLA BRACE

Ostiche alla brace, con vinegrette, erba cipollina e peperoncino
Gegrillte Austern mit Vinaigrette, Schnittlauch und Chilipfeffer --- Grilled Oysters with vinaigrette, chives and chili
pepper all. P € 7,50 (porzioe minima 2 pz)

SARDONI IN "CASOPIPA" CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA

Alici cotte al vino bianco accompagnate da cipolla rossa caramellata e polenta
In Weißweinsosse gekochte Sardellen mit karamellierter Rotezwiebeln – In whitewine coocked enchovies with red
onion All. D € 15,00

"RADICIO E FASIDI"

Crema di cannellini affumicati con cozze, triglia e baccalà, con radicchio tardivo scottato e aceto balsamico
invecchiato
Bohnen und Miesmuscheln mit Rotbarbe und Stockfisch - Beans with mussels, red mullet and codfish
all. D, I, N, P, € 16,00

Per cominciare

IL MOSCARDINO

Moscardini alla plancha, cavolo nero, crema di patate affumicate e olio evo ai sentori mediterranei
Gegrillte Moscardini (kl. Oktopus) mit schwarzkohl, Kartoffelnocreme und aromatisiertem Olivenöl ---Grilled Moscardini
(little oktopus) with black cabbage, potatoes cream and flavoured oliveoil

all. G, I, P, € 16,00

IL "BROETTO" CAORLOTTO

Broetto di seppie della tradizione caorlotta con polenta integrale Rosso San Martino grigliata
Tintenfischgulasch nach unserer Tradition – Cuttlefish with tomatoesauce

all. I, P € 16,00

Per cominciare dalla terra

LA CHIANINA

Battuta di chianina italiana, condita con olio evo, sale, pepe, giardiniera home made,
scaglie di Parmigiano Reggiano, maionese all'aglio nero e crostini
Rindtartare, Parmesanstücke, Knoblauchmayonnaise - Beef tartare, cheese pieces and garlicmayonnaise
all. A (crostini), C, G (crostini), I € 20,00

CAVOLO CHE COTECHINO

Cotechino, cren alla rapa rossa (home made) con cavolo nero e pan brioche
Italienisches Kochwurst mit im roten Beetesaft mariniertem Kren, Schwarzkohl und Briochebrot – Italian sausage with pink horseradish, black
cabbage and briochebread

all. A, C, G, H, I € 18,00

Continuando con...

CACIO, PEPE E GAMBERO DI SICILIA

Spaghetti di Gragnano Ducato d'Amalfi con pecorino, pepe e tartare di gamberi** di Sicilia

Spaghetti aus Gragnano mit Pfeffer, Schafkäse und roten Garnelentartare – Spaghetti from Gragnano with

Pecorino cheese, pepper and red prawn tartare

all. A, B, G, N € 24,00

BLACK AND WHITE

Spaghetto di pasta fresca con tagliatelle di seppie cbt, seppie al nero e salsa ai ricci di mare,

Spaghetti mit sous vide gekochte Tintenfische, schwarze Tintenfisch- und Seeigelsosse – Spaghetti with sous vide

cuttlefish, black cuttlefishsauce and sea urchins

all. A, C, I, P € 22,00

UN GIORNO AL MASSIMO

Risotto riserva San Massimo tipologia e preparazioni variabili dallo Chef (min. 2 persone)

Risotto Carnaroli riserva San Massimo nach dem Chefs Fantasie — Risotto according chef's imagination

min. 2 People

All. B, D, G, I, N, P € 22,00 ciascuno

BIGOLI CON CIME DI RAPA SARDE E BOTTARGA DI TONNO ROSSO

Bigoli con cime di rapa, sarde e bottarga di Tonno rosso

Dicke spaghetti mit Rübenoberteile, Sardinien und Thunfischbottarga – Big Spaghetti with turnip tops, sardines

and bottarga

all. A, C, D, I, P € 22,00

RAVIOLI HOMEMADE CON GUANCETTA BRASATA

Ravioli ripieni di guancetta di maiale brasata, su fondo di cottura della stessa, con fonduta di Castelmagno, salsa

all'aglio nero

Ravioli mit Schweinsfleisch, Kaesecreme und schwarze Knoblauch – Ravioli with pork, Cheesecream and black garlicsauce

all. A, C, G, I, € 22,00

E poi...

PIOVRA 77^o

Piovra in doppia cottura: cbt 77 e alla brace, su hummus di zucca, salsa ai frutti rossi e semi di zucca
Gegrillter Oktopus mit Kurbishummus, Waldbeerendressing und Kurbiskerne - Grilled oktopus with pumpkinscream,
red fruits dressing and pumpkins seeds all. G, I, P € 27,00

ANGUILLA

Tranci di anguilla leggermente affumicata in doppia cottura prima cbt, poi grigliata, con cavolo bianco al
forno, riduzione di radicchio di Treviso e Raboso Piave
Leicht geräucherter Aalfischstücke mit Blumenkohl, Raboso-(rotwein) und Radicchiokochreduzierung - Light smoked Eelfish
with cabbage, red wine and radicchio cookingreduktion all. D, G, I € 32,00

PESCATO E LA BRACE

Tranci di pescato locale grigliati su crema di ceci, salsa di melograno e polenta
Gegrillte Fischstücke mit Kichererbsen und Granatapfeldressing ----- Baked fish with chickpeascream and pomegranatedressing
all. D, I € 25,00

IL CALAMARO Km 0

Calamari con polenta integrale tenuta la Frassina, jus al nero e bietola rossa
Gegrillte Kalamaris mit Polenta des landwirtschaftlichen Unternehmens „La Frassina“, schwarzes Jus und roter Mangold –
Grilled squids with polenta, black jus and red chard
all. I, P € 24,00

LA FRITTURA

Fritto di mazzancolle, gamberi, calamari**, sarde al panko e zucchine
Misto mare mit Schrimpe, Kalamari und Sardinen mit Zucchini - Fried Prawns, Squids and Sardines with zucchini
all. A, B, C, D, G, N, P € 25,00

*Altri secondi di carne variano in base alla fantasia dello chef, vi consigliamo cortesemente di chiedere in
merito al personale di sala*

MENU' BAMBINI

"PAPERINO" all. A, I € 12.00

Pasta corta al pomodoro o al ragù

Kurze Nudeln mit Fleisch- od. Tomatensosse - Pasta with

Bolognese sauce or Tomatosauce

"PLUTO" all. A, E, G € 18.00

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Kl. Wienerschnitzel mit pommes ---- Little schnitzel with

french fries

"CAPITAN NEMO" all. A, D, E € 16,00

Filetto di Branzino con patatine fritte

Gegrilltr Wolfsbarschfilet mit Pommes --- Grilled seabass filet

with french fries

CONTORNI

PATATINE FRITTE all. A, E

Pommes ---- french fries € 5,50

INSALATA MISTA

Gemischter salat --- Mixed salad € 6,00

VERDURE COTTE

Gemuese --- Vegetables € 6,50

Bevande

Acqua minerale 0,70 L	€ 3.00	Caffè	€ 1.60
Bibite analcoliche (Cola, Aranciata, Coca Zero, Tè freddo, Lemonsoda)	€ 4.00	Caffè Corretto	€ 3.00
Birra in bottiglia 0.33 L	€ 4.50	Caffè decaffeinato	€ 2.00
<i>Vino bianco spumante extra dry bottiglia 0.75 L</i>	€ 17,00	Caffè d'orzo	€ 2.00
<i>Pinot Grigio Doc bottiglia 0.75 L</i>	€ 16,00	Amari	€ 4,00
<i>Cabernet Sauvignon 0,75 L</i>	€ 16,00	Distillati	da € 4,00 a € 10,00
		Coperto	€ 4,00

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 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.