

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.



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

Buon Appetito Alessandra

Per cominciare ...dal Mare

La pasticceria di mare

Cannolo con tartare di salmone selvaggio, granella di pistacchio e cipolla di Tropea caramellata; tartelletta con baccalà mantecato e topinambur in due consistenze; wafer con granseola al vapore, panna cotta al pomodoro e basilico; bignè con farcia alle alici del Cantabrico con sesamo e capperi essiccati, rochè di tonno con maionese all'ananas e curry.

Knuspriges „Cannellone“ mit Lachstartare, Pistazien und karamellierte Tropeazwiebeln, salziger Mürbteig mit Stockfischaufstrich und Topinambur, Taschenkrebsfleisch im Wafer mit Tomatenpannacotta, Himbeere und basilikum, salziges Windbeutel mit Cantabricosardellen, Sesam und getrockneten Kapern, Thunfischbällchen mit Ananas und Currymayonnaise
Cannolo with Salmontartare, pistachios and Tropeaonion, little tartlet with creamed codfish and topinambur, wafer with crab, basil-mayonnaise and raspberry, puff with Cantabrico anchovies, sesame and dried caper, thunafishball with ananas and currymayonnaise

all. A, B, C, D, E, G, H, I, M, N € 23,00

Cappesante d'inverno

Cappesante scottate al brandy con hummus di ceci, spinacini in diverse consistenze e crumble alle nocciole.

Gegrillte Jackobsmuscheln im Brandysosse, auf Kirchererbsenhummus, Spinat und Nusscrumble
- Grilled scallops with chickpeashummus, spinach and nutscrumble

all. A, C, G (crumble), H, P € 16,50

Le sardine dorate

Sardine croccanti con panatura al panko, insalata d'indivia croccante, agrumi e radicchio tardivo di Treviso

Panierte Sardinen mit Blattsalat, Orangen und Radicchio --- Fried sardines with salad, oranges and radicchio

all. A, C, D, E, G € 15,00

Il baccalà si veste a festa

Baccalà mantecato con millefoglie di patate, salsa e chips di topinambur, crumble croccante e polvere di cavolo nero.

Stockfischaufstrich mit Kartoffeln, Castelmagno Käsesosse, knuspriges Topinambur, Crumble und Schwarzkohlpulver – Creamed Codfish with potatoes, Castelmagnocheese sauce, topinambur and black cabbage dust

all. A, D, G, H, I € 15,00

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 Himbeeredressing - Fried Prawn with Kataifipasta, black Rice and raspberryydressing

all. A, B, E, N € 15,00

Per cominciare...

Crudità i colori del mare

Carpacci (selezione del giorno), tartare di tonno, crostacei: scampi, mazzancolle, abbinati con leche de tigre (marinata) di agrumi invernali e maracuja, verdura e frutta

Fischcarpaccio, Scampi und Garnelen mit leicht pikanter Marinade und Früchten

Fishcarpaccio, prawns and scampi with leche de tigre and fruits

all. B, D, I, N, P € 32,00

Venezia a tavola

Sarde in saor con pinoli e uvetta, canoce di mare bollite indivia riccia e arance, alici marinate con giardiniera, baccalà mantecato con polenta grigliata e cialda croccante, moscardino al vapore con schiacciata di patate e pomodorini (la selezione può variare a seconda della disponibilità)

Eingelegte Sardinen mit Zwiebeln, Maulwurfskrebse, marinierte Sardellen, Stockfischaufstrich, Moscardino (kleiner Oktopus) – Sardines with onion, sea cicada, marinated anchovies, creamed codfish, and moscardino (little octopus)

all. A, B, D, E, G, H, I, P € 20,00

Il "broeto" caorlotto

Broetto di seppie della tradizione caorlotta con polenta grigliata

Tintenfischgulasch nach unserer Tradition - Cuttlefish with tomatoesauce

all. I, P € 15,00

Faxioi de Mar

Zuppetta con fondo di cottura di cozze e cannellini affumicati, cozze, triglia e baccalà a bassa temperatura

Bohnen und Miesmuscheln mit Rotbarbe und Stockfisch - Beans with mussels, red mullet and codfish

all. D, I, P, € 16,00

Per cominciare... dalla Terra

La chianina

Tartare di chianina italiana, condita con olio d'oliva, sale, pepe, giardiniera home made, scaglie di Parmigiano Reggiano e maionese alla senape

Rindtartare, Käsestücke und Senfmayonnaise - Beef tartare, cheese pieces and mustard

all. A, C, G, I, L € 20,00

Speck d'anatra

Speck d'anatra, arancio candito, pinoli e pan brioche

Entespeck mit kandierten Orangenschale, Pinienkerne und Weissbrot – Dackspeck with candied oranges, pine nuts and bread

all. A, D, G, H € 18,00

Veggy

Tomino di latte vaccino alla griglia, rosmarino, miele, frutta secca, amarene e salsa agrodolce

Gegrillte Käse mit Rosmarin, Honig, Nüsse und schwarze Kirsche – Grilled cheese with rosemary, honey, nuts and black cherries

all. A, C, E, G € 15,00

Continuando con ...

La Bianca

Zuppa bianca con pesce di scoglio, vongole, cozze, calamari, cicala di mare, mazzancolle

Fischsuppe – Fishsoup

all. B, D, I, N, P € 20,00

In Fondo il Mare

Risotto riserva San Massimo cotto con fumetto di pesce che nasconde cozze, vongole, calamari, seppie e gamberi min. 2 persone

Risotto Carnaroli riserva San Massimo mit Muscheln (ohne Schalen) und Meeresfrüchte

Risotto with clams, mussels and seafruits min. 2 Personen

All. B, D, G, I, P € 22,00 ciascuno

Spaghetti di Gragnano Ducato d'Amalfi con cacio pepe e tartare di gambero rosso

Spaghetti aus Gragnano mit Pfeffer, Schafkäse und roten Garnelentartare – Spaghetti from Gragnano with Pecorino cheese, pepper and red prawn tartare

all. A, B, C, G, I, N € 21,00

Rosso Caorle

Spaghetto alla chitarra di pasta fresca con ragu' rosso di cicale di mare, mazzancolle di Caorle e la loro riduzione

Gitarrespaghetti mit ausgeschälten Maulwurfkrebse und Garnelen im Tomatensosse – Guitarspaghetti with sea cicada and prawns in tomatoesauce

all. A, D, H, I, € 21,00

Ravioli homemade con guancetta brasata

Ravioli ripieni di guancetta di maiale brasata, su fondo di cottura della stessa, con fonduta di Parmigiano Reggiano, salsa all'aglio nero e olio alla menta

Ravioli mit Schweinsfleisch Parmesancreme, schwarze Knoblauch und Pfefferminzoel – Ravioli with pork, parmesancream, black garlicsauce and peppermintoil

all. A,C, G, I, € 20,00

E poi...

Cotoletta di tonno

Cotoletta di tonno al panko con indivia riccia, finocchio, arance, ketchup di barbabietola rossa e cialda croccante
Thunfischschnitzel auf Salat, Fenchel, Orangen, dazu rote Rübenketchup – Tuna kotlet with salad, fennel, oranges and beetroot ketchup

all. A, C, D, E, G € 21,00

Tranci di pescato locale, alla brace

Tranci di pescato grigliati con panzanella invernale, salsa al pane ai sentori del Mediterraneo

Gegrillte Fischstücke mit Panzanellasosse (Tomaten, Zwiebeln, Oliven) ----- Baked fish with Panzanellasauce

all. A, D, 1 € 22,00

Cavolo che anguilla!

Tranci di anguilla leggermente affumicata in doppia cottura prima cbt, poi grigliata, con cavolo al forno e riduzione di radicchio di Treviso e Raboso Piave
Leicht geräucherter Aalfischstücke mit Blumenkohl, Raboso (rotwein) und Radicchio Kochreduzierung - Light smoked Eelfish with cabbage, red wine and radicchio cookingreduktion

all. D, 1 € 28,00

Il Calamaro nostrano

Calamari con polenta, jus al nero, porro affumicato e cavolo nero in diverse consistenze

Gegrillte Kalamaris mit geräuchertem Lauch und schwarzem Kohl – Grilled squids with black cabbage and leek

all. A,E (cialda), P € 24,00

La frittura

Fritto di mazzancolle, gamberi, calamari, filetti di pescato, sardine e zucchine

Misto mare mit Schrimpe, Kalamari und Fischfilet mit Zucchini - Fried Prawns, Squids and fishfilet with zucchini

all. A, B, E, N, P € 24,00

Il secondo di carne varia in base alla fantasia dello chef, vi consigliamo cortesemente di chiedere in merito al personale di sala

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

Bevande

Acqua minerale 0,70 L

€ 3,00

Bibite analcoliche (Cola, Aranciata, Coca Zero, Tè freddo, Lemonsoda)

€ 4,00

Birra in bottiglia 0,33 L

€ 4,50

Vino bianco spumante extra dry bottiglia 0,75 L

€ 14,00

½ L

€ 9,50

Pinot Grigio Doc bottiglia 0,75 L

€ 13,00

½ L

€ 8,50

Cabernet Sauvignon 0,75 L

€ 13,00

½ L

€ 8,50

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

Caffè

€ 1,40

Caffè Corretto

€ 2,50

Caffè decaffeinato

€ 1,70

Caffè d'orzo

€ 1,70

Amari

€ 4,00

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) lattolo.

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.