

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 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 CINQUE CICCHETTI CONTEMPORANEI

Code di Gambero** al vapore con quinoa e concassè di verdure; tartelletta di salmone marinato, semi di sesamo insalatina e mango; tagliatella di seppia** a bassa temperatura con melone, mela verde e zeste di limone; tataki di tonno su cipolla caramellata, avocado e alchechengi; polpetta di pescespada al panko su jogurt greco e gel di Tropea,

-Stockaufstrich, Schrimps, Tintenfisch, Thunfisch und Oktopus - Creamed codfish, prawns, tuna, cuttlefish and oktopus

all. A, B, C, D, G, I, M, N, H, P € 19,50

LA PASTICCERIA DI MARE

Cannolo veneziano con baccalà mantecato, granella di pistacchio e cipolla caramellata, Tartelletta con crudità di Tonno, olio del Garda, sale Maldon, maionese allo Yuzu, lampone e limone candito

Cannolo siciliano mit Stockfischaufstrich, Thunfischtartare auf solzigem Murbteig – Cannolo siciliano with creamed codfish and Tunatartare in pastry basket

all. A, C, D, E, G, I, N € 8,50

CAPPASANTE E GAZPACHO

Cappasante scottate al brandy su gazpacho di pomodoro, crumble di piastacchio e panko aromatizzato, cialda soffiata e coulis di fragola

Gegrillte Jackobsmuschel Brandysosse, auf Tomatengazpacho, Pistaziencrumble und Erdberencoulis

Grilled scallops with tomatoes gazpacho, pistacchiocrumble and strawberrycoulis

all. A, E, G, H, N, P € 15,00

SARDINE DORATE

Sardine croccanti con panatura al panko, bufala, cipolla di tropea caramellata e la sua riduzione

Panierte Sardinen mit Bufala mozzarella und karamelisierte Zwiebeln – Fried Sardines with Bufalacheese and karamelized onion

all. A, C, D, E, G € 13,00

PER COMINCIARE...

CRUDITA': 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, scampi** con frutto della passione, cappasanta nostrana o ostrica selezione Krystal, gamberi rossi** di Sicilia con riduzione di lampone, gambero** blu di Kaledonia, 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 € 35,00

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 € 12,00

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 and peach

all. B € 20,00

I TRE VENEZIANI

Ricetta tradizionale veneta con sarde in saor, baccalà mantecato con polenta grigliata, alici marinate al peperoncino e timo su crostino di pane croccante, rucola e pepe rosa

Eingelegte Sardinen mit Zwiebeln, Rosinen und Pinienkernen, gebutterter Stockfisch aufstrich auf Polenta, marinierte Sardellen - Sardines with onion, creamed codfish and marinated anchovies

all. A, D, E, G, H, I € 13,00

PER COMINCIARE...

ANTIPASTO CALDO

Antipasto caldo di canestrelli e cappasanta alla griglia (secondo disponibilità)
Shell- und Jackobsmuschel am Grill - Grilled scallop and shellclams
All. N, P € 15,00

TUNA FISH BALL

Polpette di tonno e patate, salsa allo yogurt con erba cipollina, crema di peperone e petali di cipolla di Tropea
Thunfischballchen mit kartoffeln auf joghurt und schnittlauch sosse - Thunafishball with yoghurtsauce
all. A, D, E € 12,00

TARTARE DI TONNO PINNE GIALLE

Tartare di tonno condita con olio del Garda, sale maldon, cialda, dressing al mango, guacamole e wasabi,
Thunfischtartare mit Sojasauce, Wasabi -- Thunartartare with sajasauce, wasabi
all. A nella cialda, D, E € 18,00

IL PESCE SPADA E LA CEVICHE AL MELONE

Pesce spada marinato al Grand Marnier, tartare di melone e basilico, infuso di mela verde e sedano, olio al finocchio
Marinierter schwertfisch auf melonen tartar - Marinated swordfish with melonetartare and basil
all. D, I € 12,00

VEGGY

Riso nero crema di verdura di stagione concassè di verdure croccanti e tomino di capra dorato
Schwarzer reis mit gemuse creme, knuspringen gemuse und goldenem ziegentomino (kase)
all. A, C, E, G € 15,00

CONTINUANDO CON ...

RE ROSSO

Spaghettoni artigianali con tartare di gambero rosso, stracciatella, basilico e zeste di lime
Dicke Spaghetti mit Garnelentartare, Stracciatellakaese, Basilikum und Lime - Spaghetti with prawnstartare, stracciatellacheese and lime
all. A, B, G, I € 18,50

MARE AL MASSIMO

Risotto Carnaroli riserva San Massimo con fumetto di pesce vongole "pevarasse" di Caorle, cozze, seppie, calamari e gamberi cialda al nero di seppia
Risotto mit Meeresfruechte -- Rice with seafruits
min. 2 persone all. A e C nella cialda, B, G, I, N, P € 18.50 ciascuno

RUSTICO CASON

Spaghetti artigianali di Gragnano IGP del pastificio Ducato d'Amalfi con croccante di anguilla, pesto di peperone affumicato e terra di olive taggiasche
Spaghetti mit knusprigen alstucken auf paprika pesto und Olivenpulver - Spaghetti with eelfish, sweetepepperpesto and olivesdust
All. A, D, I, O € 18,50

VONGOLE E BOTTARGA ARMATORE

Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia, con vongole di Caorle (sgusciate) e bottarga di tonno rosso Armatore
Schwarze Bandnudeln mit Muscheln aus Caorle und getrocknetem fischrogen - Blackpasta with clams (without mussels) and thunaroe
all. A, B, G, N € 20,00

PACCHERI CON TARTATE DI CROSTACEI, TONNO, CAVIALE E MENTA

Paccheri cotti su fumetto di pesce mantecato al mascarpone e limone con tartare di crostacei e tonno, caviale e menta
Paccheri mit Thunfisch- und Schaltiertartare, Kaviar und Pfefferminze - Paccheri with mascarpone, thuna and shellfishtartare, Kaviar and mint
all. A, B, D, G, I, P € 23,00

E POI...

L'ANGUILLA ●

Anguilla grigliata, affumicata e laccata al forno con polenta, delicata giardiniera home made e chips di polenta soffiata
Gegrillter Aal mit hausgemachtem suess-sauerlichem - Gemuese, knusprigem Poelntachips und Johannisbeeren grilled Eel with vegetables, polenta chips and blueberry
all. A crociata, D, E chips, I € 24.00

LE SEPIE ●

Seppie polenta e verdure grigliate della tradizione caorlotta
Gegrillte Tintenfische mit Gemuese - Grilled Cuttlefish with vegetables all. P,I € 19,00

PIOVRA 77 ●

Piovra in doppia cottura cbt 77 e poi grigliata con, crema di carote e zenzero, pomodorini e wafer con gelato di piovra
Gegrillter Oktopus mit Karotten- und Ingwercreme ---- Grilled Oktopus with carrots and gingercream
all. A nella cialda, G, E, I, P € 21,50

COTOLETTA DI TONNO ●

Cotoletta di tonno al pankò con insalatina, topinambur marinato e ketchup di barbabietola rossa
Thunfischschnitzel auf Salat mit mariniertem Topinambur und roten Rubeenketchup
Tunafish with marinated topinambur and pink turnipketchup all. A, D, E, I € 19,00

OMBRINA E PAK CHOI ●

Tranci di ombrina alla plancha con fondo di bagna cauda e pak choi croccante
Im Ofen barsch Fischstueck mit Pak choi - Baked fish with pak choi all. A crociata, D, G, I € 20.00

LA FRITTURA ●

Fritto di scampi** gamberi e calamari** canestrelli e zucchini
Misto mare mit Scampi, Schrimpse, Kalamari und Schellmuscheln mit Zucchini ----- Fried Scampi, Prawns, Squids and shellmussels with zucchini
all A,B,E,N,P € 22.00

MENU' BAMBINI

"PAPERINO" all. A, I € 9,00

Pasta corta al pomodoro o al ragù

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

"PLUTO" all. A, E, G € 12,00

Piccola Cotoletta alla milanese con patatine fritte

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

"CAPITAN NEMO" all. D € 12,00

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 € 4,00

INSALATA MISTA

Gemischter salat --- Mixed salad € 5,50

VERDURE GRIGLIATE

Gegrillte Gemuese --- Grilled vegetables € 6,50

BEVANDE

Acqua minerale 0,75 L

€ 3,00

Bibite analcoliche (Cola, Fanta, Coca Zero, Eistee, Lemonsoda)

€ 4,00

Birra in Bottiglia 0,33

€ 3,50

Vino bianco spumante extra dry bottiglia 0,75 L

€ 13,50

½ L

€ 9,50

Pinot grigio Bottiglia 0,75 L

€ 12,00

½ L

€ 8,50

Cabernet 0,75 L

€ 12,00

½ L

€ 8,50

Caffè

€ 1,40

Caffè Corretto

€ 2,50

Caffè decaffeinato

€ 1,60

Caffè d'orzo

€ 1,60

Coperto

€ 3,50

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 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.