



MENÙ



IL MARE, LA CURA,
LA FANTASIA, L'ARTE

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
su richiesta, dal personale di servizio.*

LA CARTA DELLE OSTRICHE

Ostrica "Nobless"	4.00 €
.....	
Ostrica "Speciales de Claires"	3.00 €
.....	
Ostrica "Fines de Claires"	2.00 €
.....	
Ostrica Gigante	5.00 €
.....	
Ostrica "Belon"	4.00 €
.....	
Ostrica rosa della Sacca degli Scardovari	8.00 €


CRUDITÀ

Chela di maschio di Granseola	6.00 €
.....	
Scampetti all'acqua di mare	18.00 €
.....	
Tutto il crudo di giornata: crostacei, carpacci, capesante e canestrelli	33.00 €
.....	
Catalana di Astice Blu crudo	32.00 €
.....	
Tartar di ricciola bruna con scaglie di caviale	22.00 €
.....	
Caviale di storione dell'Adriatico, burrata e pane al vapore	28.00 €

Crudità

Il nostro pesce crudo viene abbattuto di temperatura a norma di legge e servito esclusivamente con olio d'oliva di Marostica (VI) di nostra produzione.

ANTIPASTI

Il "Giro" di antipasti: Bocconcini di pesce al vapore Grigliatina di capesante, cappelunghe e "pevarasse" Bianco e nero di polenta e seppie <i>(Tre portate - Realizzato esclusivamente per l'intero tavolo)</i>	36.00 €
.....	
Granseola al naturale con pane carasau	15.00 €
.....	
Alici con 12 mesi di Barrique	14.00 €
.....	
Sardine croccanti prima di un "saor"	14.00 €
.....	
Bocconcini di pesce al vapore con canocchie, gamberetti, uova di seppia, scampetti, polpo e garusoli	16.00 €
.....	
Grigliatina di capesante, cappelunghe e "pevarasse"	16.00 €
.....	
Calamaretti "spillo" fritti su insalatina primaverile	15.00 €
.....	
Battuta di manzo al coltello con crostoni di pane caldo	16.00 €
.....	
 Tre Asparagi: asparagi bianchi in tre diverse preparazioni	14.00 €

Antipasti

I piatti proposti possono avere delle variazioni giornaliere a seconda del mercato. Altri piatti verranno consigliati su richiesta.

PRIMI PIATTI

Lasagnetta con Astice Blu, burrata e asparagi 20.00 €

Tagliolini “alla busera” di scampi crudi 20.00 €
(Servito a temperatura ambiente)

“Spaghettoro” con ricci e anemoni di mare 18.00 €

Risotto alla Veneziana 1955 *(min. 2 persone)* 16.00 €

Spaghetti chitarra con seppioline “zotoli”
e aglio nero 16.00 €



Bottoni fondenti agli asparagi
con salsa all'uovo 13.00 €

SECONDI PIATTI

Griglia di pesce del giorno 22.00 €

Scampi, mazzancolle e canocchie alla griglia 25.00 €

Anguilla chiara grigliata con sale grosso e limone 18.00 €

Catalana di Astice Blu e crostacei *(min. 2 persone)* 38.00 €
A persona

Rombo al forno con patate, olive, capperi
e pomodorini confit *(min. 2 persone)* 23.00 €
A persona

Scampi al sale soffice con patate “cornette” 25.00 €

Frittura di pescantina 18.00 €

Tagliata di ricciola bruna con asparagi,
robiola e spugnole 22.00 €

Filetto di manzo alla griglia, salsa senape e curry 18.00 €



Uova, asparagi e parmigiano 16.00 €

*I pesci del giorno proposti a voce variano dai 40 ai 70 € al kg,
l'Astice Blu viene 80 € al kg.*



I MENÙ DEGUSTAZIONE

SOSTENIBILITÀ



Alici con 12 mesi di Barrique su cialda croccante

Spaghetti chitarra con sepioline “zotoli” e aglio nero

Frittura di pescantina

Sorbetto Moscow Mule

Oppure

Tiramisù adesso

55.00 €

(Realizzato esclusivamente per l'intero tavolo)



**“No grazie,
non nel mio piatto”**

Il Ristorante alla Veneziana aderisce alla campagna promossa da “Slow Fish” per la sostenibilità del mare evitando di utilizzare: il tonno rosso, i gamberi tropicali, il salmone, il pesce spada, il merluzzo, gli squali, le razze, i datteri perché in via di estinzione o frutto di pratiche di pesca non sostenibili.

SEMPLICITÀ

**Bocconcini di pesce al vapore con canocchie, gamberetti,
uova di seppia, scampetti, polpo e garusoli**

Oppure

Selezione dei nostri crudi

Grigliatina di capesante, cappelunghe e “pevarasse”

Bianco e nero di polenta e seppie

Lasagnetta con Astice Blu, burrata e asparagi

Grigliata di pesce del giorno

Sorbetto Moscow Mule

Oppure

**“Cucciolone” al cioccolato fondente, cremoso al cocco,
Mou al Baileys**

70.00 €

(Realizzato esclusivamente per l'intero tavolo)

CREATIVITÀ

La nostra selezione di Ostriche

Tutto il crudo di giornata

Chela di maschio di Granseola

Tagliolini alla “busara” di scampi crudi

Catalana di Astice Blu crudo

Sorbetto Moscow Mule

Oppure

Piccola degustazione dei nostri dessert

98.00 €

(Realizzato esclusivamente per l'intero tavolo)

