

<u>MENÙ</u>

LA VENEZIANA RISTORANTE

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

carta delle Ostrich

LA CARTA DELLE OSTRICHE

<u>a</u>	Nuova Aquitania - Spéciale de Claire	3.00 €
<i>ď</i>	Nuova Aquitania - Royale, David Herve	6.00 €
ø	Sardegna - Mater, Laguna di San Teodoro	5.00 €
<u></u>	Bretagna - Belon, Prat ar Coum, Fam. Madec	8.00 €
<i>a</i>	Irlanda - Regal Oro, Fam. Boutrais	8.00 €
<i>a</i>	Veneto - Rosa, Sacca degli Scardovari	9.00 €

rudità

CRUDITÀ

\$ 3	Chele di maschio di granseola	24.00 €
Ŋ	Scampetti Adriatico all'acqua di mare	30.00 €
	Tutto il crudo di giornata	48.00 €
9 # Ö 4 & B	Catalana di astice blu crudo	48.00 €
四半分	Tartare di tonno Alalunga con "grattata" di caviale	28.00 €
12 # 0 1	Caviale "Calvisius Prestige" (30 gr), pane brioches e burro demi-sel	59.00 €

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

ANTIPASTI

多举动	Granseola al vapore	22.00 €	
	Alici con 12 mesi di Barrique	18.00 €	
0 # C 0 4 6	Sardine croccanti prima di un "saor"	18.00 €	
0 6 10 Ext	Canocchie, gamberetti, uova di seppia, scampetti, moscardino e garusoli al vapore	29.00 €	
<i>ක්</i> ති	Capesante, canestrelli e "pevarasse" alla griglia	32.00 €	
	Seppia, patata viola e alga spirulina	22.00 €	
# A & A	Battuta di manzo al coltello con crostoni di pane caldo	22.00 €	
<i>Ø</i> & 70	Primavera: asparagi, piselli, erbette spontanee	18.00 €	

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

mi Piatti

PRIMI PIATTI

9#007	Linguine all'astice blu in padella (min. 2 persone)	46.00 € A persona
	Tagliolini "alla busara" di scampi crudi (Servito a temperatura ambiente)	26.00 €
四辈 400 元	"Spaghettoro" con ricci e anemoni di mare	34.00 €
r r r r	Risotto La Veneziana 1955 (min. 2 persone)	26.00 € A persona
	Tajarin alle vongole e bottarga di branzino di nostra produzione	26.00 €
# 0 11 02 70	Gnocchi fondenti al parmigiano e asparagi bianchi	18.00 €

SECONDI PIATTI

\$ 75	Astice blu alla griglia, olio e rosmarino	130 €/kg
4 7 6 6 C	Griglia di pesce del giorno	32.00 €
\$	Scampi Adriatico alla griglia	48.00 €
	Costicine di anguilla, fagioli borlotti e cipolla	32.00 €
E & & & C C	Catalana di astice blu e crostacei (min. 2 persone)	62.00 € A persona
£Ö\$\$	Rombo al forno con patate, olive, capperi e pomodorini (min. 2 persone)	30.00 € A persona
	Frittura di pescantina	30.00 €
	Tagliata di tonno Alalunga, asparagi e spugnole	30.00 €
	Filetto di manzo alla griglia, salsa senape e curry	32.00 €
# 0 %	Uovo, asparagi e pane croccante	22.00 €



I pesci del giorno proposti a voce variano dai 70 ai 100 € al kg, i'Astice Blu viene 130 € al kg.



I MENÙ DEGUSTAZIONE

SOSTENIBILITÀ



Sardine croccanti prima di un "Saor"

Risotto La Veneziana 1955

Costicine di anguilla, fagioli borlotti e cipolla

Sorbetto Moscow Mule

Oppure

Tiramisù adesso

75.00 €

(Realizzato esclusivamente per l'intero tavolo)





"No grazie, non nel mio piatto"

Il Ristorante La 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, canestrelli e "pevarasse"

Seppia, patata viola e alga spirulina

Tajarin vongole e bottarga di branzino di nostra produzione

Grigliata di pesce del giorno

Sorbetto Moscow Mule

<u>Oppure</u>

"Cucciolone" al cioccolato fondente, cremoso al cocco e salsa Mou

100.00 €

(Realizzato esclusivamente per l'intero tavolo)



Aenù Creativitò

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

150.00 €

(Realizzato esclusivamente per l'intero tavolo)





Scansiona il codice QR per consultare la legenda degli allergeni.

GRAZIE

