

MENÙ

LA VENEZIANA

RISTORANTE

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

Vi ricordiamo che non è consentito fumare o utilizzare dispositivi elettronici per il fumo.

LA CARTA DELLE OSTRICHE

Mater - Alessandro Gorla - San Teodoro, Sardegna	**5.00 €**
Utah Beach - Jean Paul Guernier - Normandia, Francia	**6.00 €**
Royale - David Hervé - Aquitania, Francia	**6.00 €**
Belon - Yvon Madec - Bretagna, Francia	**8.00 €**
Regal Oro - Pascal Boutrais - Wexford, Irlanda	**9.00 €**
Rosa - Alessio Greguoldo - Sacca degli Scardovari, Veneto	**9.00 €**

CRUDITÀ

	**Chele di maschio di granseola**	**24.00 €**
	**Scampetti all'acqua di mare**	**30.00 €**
	**Tavolozza di crudo del giorno**	**48.00 €**
	**Catalana di astice selvaggio crudo**	**48.00 €**
	**Tartare di pesce del giorno con "grattata" di caviale**	**28.00 €**
	**Caviale "Calvisius Prestige" (30 gr), blinis 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

Granseola al vapore e la sua maionese	24.00 €
Alici con 12 mesi di Barrique	18.00 €
Sardine croccanti prima di un “saor”	18.00 €
Canocchie, gamberetti, uova di seppia, scampetti, moscardini e garusoli al vapore	30.00 €
Capesante, canestrelli e vongole “pevarasse” alla griglia	32.00 €
Bianco e nero di seppia	22.00 €
Battuta di manzo al coltello con crostoni di pane caldo	22.00 €
Sandwich di porcino	20.00 €

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

PRIMI PIATTI

Linguine, astice selvaggio e pomodorini *(min. 2 persone)*	**46.00 €** *A persona*	
Tagliolini "alla busara" di scampi crudi *(Servito a temperatura ambiente)*	**26.00 €**	
"Spaghettoro", ricci e anemoni di mare	**34.00 €**	
Risotto La Veneziana 1955 *(min. 2 persone)*	**26.00 €** *A persona*	
Tajarin, zotoli e topinambur	**26.00 €**	
Gnocchi fondenti di Parmigiano e tartufo nero	**22.00 €**	

SECONDI PIATTI

Astice selvaggio fritto o alla griglia	**140 €/kg**
Griglia di pesci e crostacei del giorno	**32.00 €**
Scampi alla griglia	**48.00 €**
Costicine di anguilla, fagioli borlotti e cipolla	**32.00 €**
Catalana di astice selvaggio e crostacei *(min. 2 persone)*	**64.00 €** ***A persona***
Rombo al forno con patate, olive, capperi e pomodorini *(min. 2 persone)*	**32.00 €** ***A persona***
Frittura di pescantina	**30.00 €**
Filetto di manzo alla griglia, salsa senape e curry	**32.00 €**
Arrosto di sedano rapa, patate e topinambur	**22.00 €**

I pesci del giorno proposti a voce variano dai 70 ai 100 € al kg.



I MENÙ DEGUSTAZIONE

SOSTENIBILITÀ

Slow fish®
Buono, Pulito e Giusto.

Bianco e nero di seppia

Risotto gò e pepe nero

Fritturina di pescantina

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

Canocchie, gamberetti, uova di seppia,
scampetti, moscardini e garusoli al vapore

Oppure

Selezione dei nostri crudi

Capesante, canestrelli e vongole "pevarasse" alla griglia

Bianco e nero di seppia

Tajarin, zotoli e topinambur

Griglia di pesci e crostacei del giorno

Sorbetto Moscow Mule

Oppure

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

100.00 €

(Realizzato esclusivamente per l'intero tavolo)

CREATIVITÀ

La nostra selezione di ostriche

Tavolozza di crudo del giorno

Chela di maschio di granseola

Tagliolini alla "busara" di scampi crudi

Catalana di astice selvaggio 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.

R_09_2026

GRAZIE

SWEET
WORLD