









MENÙ

LA VENEZIANA







RISTORANTE

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

LA CARTA DELLE OSTRICHE

 Divine - Togie - Aquitania, Francia	3.00 €
.....	
 Royale - David Hervé - Aquitania, Francia	6.00 €
.....	
 Mater - Alessandro Gorla - San Teodoro, Sardegna	5.00 €
.....	
 Belon - Yvon Madec - Bretagna, Francia	8.00 €
.....	
 Regal Oro - Pascal Boutrais - Wexford, Irlanda	8.00 €
.....	
 Rosa - Alessio Greguoldo - Sacca degli Scardovari, Veneto	9.00 €

CRUDITÀ

	Chele di maschio di granseola	24.00 €
	Scampetti Adriatico all'acqua di mare	30.00 €
	Tavolozza di crudo del giorno	48.00 €
	Catalana di astice selvaggio crudo	48.00 €
	Tartare di ricciola bruna con "grattata" di caviale	28.00 €
	Caviale "Calvisius Prestige" (30 gr), pane brioches e burro demi-sel	59.00 €

Crudità

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	22.00 €
	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	29.00 €
	Capasante, canestrelli e vongole "pevarasse" alla griglia	32.00 €
	Caprese di seppia	22.00 €
	Battuta di manzo al coltello con crostoni di pane caldo	22.00 €
	Estate: melanzana, fagiolini, pomodoro, e provola	18.00 €



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** **46.00 €**
(min. 2 persone) *A persona*

 **Tagliolini “alla busara” di scampi crudi** **26.00 €**
(Servito a temperatura ambiente)

 **“Spaghettono”, ricci e anemoni di mare** **34.00 €**

 **Risotto La Veneziana 1955 (min. 2 persone)** **26.00 €**
A persona

 **Tajarin, vongole veraci e bottarga di branzino** **26.00 €**
di nostra produzione

 **Tortelli alla parmigiana** **20.00 €**



SECONDI PIATTI

	Astice selvaggio alla griglia, olio e rosmarino	130 €/kg
	Griglia di pesci e crostacei del giorno	32.00 €
	Scampi Adriatico alla griglia	48.00 €
	Costicine di anguilla, fagioli borlotti e cipolla	32.00 €
	Catalana di astice selvaggio e crostacei <i>(min. 2 persone)</i>	62.00 € <i>A persona</i>
	Rombo al forno con patate, olive, capperi e pomodorini <i>(min. 2 persone)</i>	30.00 € <i>A persona</i>
	Frittura di pescantina	30.00 €
	Tagliata di ricciola bruna, pesca e porcini	30.00 €
	Filetto di manzo alla griglia, salsa senape e curry	32.00 €
	Fiori di zucca, ricotta e gazpacho di zucchine	22.00 €



*I pesci del giorno proposti a voce variano dai 70 ai 100 € al kg,
l'Astice selvaggio 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

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

Oppure

Selezione dei nostri crudi

Capésante, canestrelli e vongole “pevarasse” alla griglia

Caprese di seppia

Tajarin, vongole veraci e bottarga di branzino di nostra produzione

Griglia di pesci e crostacei del giorno

Sorbetto Moscow Mule

Oppure

“Cucciolone”, cioccolato fondente,
cremoso 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.*

GRAZIE

