



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 €
.....	
 Verde - Paolo Varrella - Portovenere, Liguria	6.00 €
.....	
 Royale - David Hervé - Aquitania, Francia	6.00 €
.....	
 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 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 €

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 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 €
	Seppia, patate e piselli	22.00 €
	Battuta di manzo al coltello con crostoni di pane caldo	22.00 €
	Sandwich di asparagi	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

 **Pappardelle di grano bruciato, zottoli,** **26.00 €**
bottarga di branzino e burrata

 **Gnocchi fondenti di parmigiano, asparagi** **22.00 €**
e tartufo nero



SECONDI PIATTI

	Astice selvaggio fritto o alla griglia	130 €/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 <i>(min. 2 persone)</i>	64.00 € <i>A persona</i>
	Rombo al forno con patate, olive, capperi e pomodorini <i>(min. 2 persone)</i>	32.00 € <i>A persona</i>
	Frittura di pescantina	30.00 €
	Filetto di manzo alla griglia, salsa senape e curry	32.00 €
	Uovo poché, asparagi e pane croccante	22.00 €



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



I MENÙ DEGUSTAZIONE

SOSTENIBILITÀ



 **Seppia, patate e piselli**

 **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**

 **Capésante, canestrelli e vongole “pevarasse” alla griglia**


 **Seppia, patate e piselli**

 **Pappardelle di grano bruciato, zottoli, bottarga di branzino e burrata**

 **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.*

GRAZIE

