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 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	**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 €**
Caprese di seppia	**22.00 €**
Battuta di manzo al coltello con crostoni di pane caldo	**22.00 €**
Magnum croccante di melanzane alla parmigiana	**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 *(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, vongole veraci e bottarga di branzino di nostra produzione	**26.00 €**
Tortelli di burrata, pomodoro, pinoli e basilico	**20.00 €**

SECONDI PIATTI

Astice selvaggio fritto o alla griglia	**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 *(min. 2 persone)*	**62.00 €** *A persona*
Rombo al forno con patate, olive, capperi e pomodorini *(min. 2 persone)*	**32.00 €** *A persona*
Frittura di pescantina	**30.00 €**
Tagliata di pesce del giorno e zucchine in fiore	**30.00 €**
Filetto di manzo alla griglia, salsa senape e curry	**32.00 €**
Fagiolini "scurie", uovo poché, scamorza	**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.

Caprese di seppia

Risotto La Veneziana 1955

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

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,
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_06_2025

GRAZIE

SWEET
WORLD