

ANTIPASTI DI PESCE

- Insalatina di Gamberoni e Frutti Tropicali con Emulsione di Olio Extravergine** € 16,20
Shrimp and Tropical Fruit Salad with Extra Virgin Olive Oil Emulsion
- Carpaccio di Piovra su Riccioli di Sedano** € 14,80
Carpaccio of Octopus on Curls of Celery
- Piatto di Cozze Ripiene e Gratinat** € 14,80
Plate of Filled Mussels and Gratin
- Delizie dell'Adriatico** € 25,50
Adriatic's Mix sea Food Starter
- Capesante Gratinat** € 16,50
Scallops au Gratin
- Salmone Marinato al Timo su Crostini di Pane agli Agrumi** € 15,80
Marinated Salmon on Toasted Bread with Thyme Citrus
- Granceola in Scorza** € 19,50
Spider Crab
- Cappe Miste Padellate** € 14,50
Mix Clams Soutè

ANTIPASTI DI CARNE

- Prosciutto Crudo Selezionato** € 14,60
Ham Selectionated
- Carpaccio di Filetto di Manzo** € 22,50
Carpaccio of Beef Fillet
- Caprese di Bufala** € 15,00
Caprese
- Bresaola Rucola e Parmiggiano** € 14,70
Bresaola with Rocket Salad and Parmesan Cheese

I PIATTI CLASSICI VENEZIANI

- Schie con Polenta** € 18,50
Little Local Shrimps with Polenta
- Sarde in Saor** € 15,00
Sardines in "Saor"
- Risotto Nero di Seppia (min. 2 Pax)** € 17,50
Black Risotto (min. 2 Pax)
- Fegato alla Veneziana** € 23,50
Venetian Style Veal Liver
- Seppie alla Veneziana** € 21,00
Venetian Style Cuttlefish with Polenta
- Baccalà Mantecato su Polenta Morbida e Crostone di Pane** € 17,50
Salted Cod Fish Venetian Style

RISOTTI - ZUPPE

- Risotto alle verdure di stagione** € 16,80
(Min. 2 Pax) p.p.
Vegetable Risotto (min 2 pax) each
- Risotto di Scampi e Champagne** € 21,00
(Min. 2 Pax) p.p.
Scampi and Champagne Risotto (min 2 pax) each
- Zuppe di pesce** (Min.2Pax) p.p. € 26,50
Fish soup (min.2pax) p.p.
- Lasagnette in Brodo ai Frutti di Mare** € 17,50
Small lasagne with Seafood Soup
- Pasta e Fagioli** € 13,50
Beans and Pasta soup (min.2pax) p.p.

I PRIMI DELLO CHEF

- Tagliolini con Cape Sante e Zucchine** € 15,50
Tagliolini with scallops and courgettes-zucchini
- Cannelloni alla Nizzarda** € 15,50
Crepes in Nizzarda Style
- Crespelle Ricotta e Spinaci** € 15,50
Crepes with Ricotta and Spinach
- Paccheri alla Tarantina** € 14,50
Paccheri (Large rigatoni) Tarantina Style
- Spaghetti Pomodoro e Basilico** € 14,80
Spaghetti with Tomato and Basilic
- Pappardelle di grano duro alla Scogliera** € 17,50
Pappardelle pasta mixed sea food
- Gnocchi di Patate alla Granceola** € 18,50
Gnocchi's Potatos with Spider Crab
- Spaghetti ai Caperozzoli (Vongole)** € 15,50
Spaghetti with local clams
- Spaghetti all'Astice** € 23,50
Spaghetti with Lobster
- Tortelloni dello Chef** € 17,00
Big Tortellini chef style



Coperto Euro 4,00 - Servizio Incluso
Per Ragioni di Mercato e di Legge alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati

PESCE ALLA GRIGLIA

Filetto di Salmone alla Griglia su Misticanza Fresh Salmon Grilled	€ 22,80
Branzino ai Ferri (min. 2 pers.) p.p. Adriatic sea bass Grilled (min 2 pax) each	€ 23,80
Orata della Corona (min. 2 pers.) p.p. Gilthead-sea brime (min 2 pax) each	€ 23,00
Sogliola alla Griglia Sole Grilled	€ 24,50
Coda di Rospo ai Ferri Monkfish Grilled	€ 24,50
Filetto di San Pietro Fillet of St.Peter fish Grilled	€ 28,00
Scamponi Giganti nostrani Local giant Scampi	€ 27,50
Grigliata mista (min. 2 pers.) p.p. Mixed fish grill (min. 2 pers.) each	€ 33,50

SPECIALITA' PESCE

Gamberoni alla Provenzale con Riso Pilaw Gamberoni Provenzale Style with Pilw Rise	€ 26,50
Coda di Rospo al Forno con Porcini Gratinati Monkfish with grilled mushrooms gratin	€ 26,50
Filetto di Orata in Crosta di Sesamo su Cestino di Verdure Fritte Sea Bream fillet in Sesame on a Basket of Fried Vegetables	€ 24,80
Filetto di Branzino con Erbette in Sacca di Patate Rondè Fillet of Adriatic Sea Bass baked with Erbs and Potates Rondè	€ 24,80
Filetto di san Pietro alla Ca' D'Oro Fillet St. Peter in Ca' D'Oro Style	€ 29,00
Astice alla Termidor Lobster in Termidor Style	€ 29,50

CONTORNI

Insalata mista Mixed salad	€ 9,00
Spinaci a piacere Spinach cooked to order	€ 9,00
Verdure miste alla griglia Mix Grilled Vegetables	€ 14,50
Patate fritte French fries	€ 9,00

PESCE FRITTO

Frittura Reale Fresh Fisch Fried	€ 28,50
Calamari Fritti con Zucchine Fried Calamaries with Courgettes-Zucchini	€ 22,50

SPECIALITA' DI CARNE

Filetto di Bue al Barolo Fillet Beef in Barolo Wine	€ 26,50
Costoletta di Agnello Fritta lamb chops fried	€ 24,50
Cosciotte di Pollo Nostrano ai Ferri Local Grilled Chicken Thighs	€ 21,00
Petto di Pollo al limone Chicken Breast with Fresh Lemon	€ 21,00
Entrecote al Pepe Verde Entrecote with Green Pepper	€ 24,50
Chateaubriand (min. 2 pax) prezzo x pax Chateaubriand (min. 2 pax) Price x Person	€ 29,80
Scaloppine ai profumi del sottobosco Scallops with scents of undergrowth	€ 22,00
Agnello nostrano all'Abruzzese Lamb nostrano all'Abruzzese	€ 23,80

FORMAGGI

Scelta di Formaggi Choice of Italian Cheese	€ 13,00
---	---------

DOLCI

Selezione di dolci dello Chef Choise of cakes	€ 9,00
---	--------

MENU DEL GIORNO

<i>Asparagi Verdi Gratinati</i> ~ ~ ~ ~	€ 18,00
<i>Tagliolini al Sugo d'Agnello</i> ~ ~ ~ ~	€ 14,00
<i>Pappardelle Gamberi e Asparagi</i> ~ ~ ~ ~	€ 18,00
<i>Filetto di S.Pietro alla Ca'D'Oro</i> ~ ~ ~ ~	€ 30,00
<i>Scaloppina con Salsa di Asparagi</i>	€ 23,50

VINO CONSIGLIATO

<i>Ribolla Gialla</i>	€ 30,00
<i>Chianti Classico</i>	€ 35,00