

## ***Antipasti***

### ***Rucola, pere e Parmigiano con riduzione al balsamico***

*Wild rocket, pear & Parmesan salad with balsamic reduction*

### ***Burrata con battuta di melanzana viola arrostita e mandorle tostate***

*Burrata mozzarella with roasted aubergine and toasted almonds*

### ***Insalata di carciofi, avocado, pomodoro ed acciuga con scaglie di Parmigiano***

*Artichoke salad with avocado, tomato & anchovies with Parmesan shavings*

### ***Sarde in saor***

*Sweet & sour floured fried sardines with white onion, pine nuts & sultanas served with grilled polenta*

### ***Peoci e Peverasse (cozze e vongole)***

*Sautéed Mussels & Clams cooked with garlic, white wine and parsley*

### ***Baccala' mantecato con polenta alla griglia***

*A Venetian speciality of whipped salted cod with grilled polenta (suppl. £ 3.50)*

### ***Vitello tonnato***

*Thinly sliced veal with tuna & capers mayonnaise & pickled onion*

### ***Prosciutto crudo di Soave con burrata e pomodorini***

*Prosciutto crudo from Soave with mozzarella burrata & cherry tomatoes*

### ***Il tagliere di salumi nostrani***

*Northern Italian salami board*

*Sopressa Veneta, coppa, roasted porchetta & Prosciutto crudo di Soave*

### ***Carpaccio di filetto di manzo con rucola e maionese al Parmigiano***

*Beef fillet carpaccio with rocket & Parmesan mayonnaise*

## ***Paste e zuppe***

### ***Zuppa di verdure con cavolo nero ed orzo perlato***

*Winter vegetable minestrone with black cabbage & pearl barley*

### ***Parmigiana di melanzane***

*Baked floured aubergines with mozzarella cheese, basil & tomato sauce*

### ***Tortelloni di castagne al ripieno di zucca, con fonduta di formaggio Asiago e tartufo nero***

*Chestnut tortelloni, filled with pumpkin, Asiago cheese fondue & black truffle (suppl. £ 3.50)*

### ***Gnocchi di patate con salsa di pomodoro e burrata***

*Homemade gnocchi with tomato & mozzarella burrata*

### ***Linguine con salsa di aragosta all'aglio, vino bianco e pomodoro***

*Linguine with fresh lobster, tomato, white wine & sweet chilli sauce (suppl. £ 12.00)*

### ***Spaghetti alle vongole***

*Spaghetti with clams, garlic, chilly, parsley & white wine sauce*

### ***Bigoli in salsa di acciughe***

*Bigoli (the Venetian pasta) with anchovies & onions*

### ***Bigoli in salsa d'anatra***

*Bigoli pasta with duck ragout*

### ***Ravioli ripieni di agnello con ristretto di carne al rosmarino***

*Homemade ravioli filled with lamb & rosemary sauce*

## **Secondi**

### **Trancio di tonno alla griglia con agrodolce di verdure**

*Grilled tuna steak with mixed sweet & sour vegetables*

### **Fritto misto Venexian**

*Deep fried floured fish & shellfish with zucchini Venetian style served with tartar sauce*

### **Branzino intero disossato alla griglia con broccoletti salata con aglio e peperoncino**

*Grilled whole seabass off the bone with sautéed tender stem broccoli, garlic & chilly (suppl. £ 6.00)*

### **Pesce del giorno**

*Fish of the day (May be subject to supplement)*

### **Fegato di vitello alla griglia con fagiolini, salsa al Marsala e scalogno**

*Grilled calf liver with French beans, Marsala & shallots sauce*

### **Fegato alla Veneziana con polenta bianca alla griglia**

*Slices of calf liver "alla Veneziana" with Marsala wine, onions & grilled polenta*

### **Guancia di Vitello stufata al vino con cavolo nero e purea di patate**

*Veal cheek stewed in wine, with cavolo nero & mashed potato*

### **Tagliata di Manzo alla griglia con spinaci e porcini saltati**

*Entrecote of Beef "tagliata" with spinach & porcini mushrooms (suppl. £ 7.00)*

### **Milanese di pollo vestita con rucola e pomodori di Pachino**

*Milanese of Chicken breast served with rocket & cherry tomatoes*

### **Fiorentina alla griglia (1 kg )**

*1 kg of grilled beef T-bone "Fiorentina style" for 2 persons (suppl. £29.00)*

## **Contorni**

**Fried zucchini £6.50**

**Roast potatoes with rosemary / Mashed potato £4.50**

**French beans / Spinach £4.50**

**Wild rocket & parmesan with balsamic dressing £5.00**

**Mixed salad / Green salad / Tomato & onion £4.50**

**Basket of Breads, focaccia and breadsticks £3.80**

**Selection of mixed olives, pickled vegetables and lupins £2.80**

**1 Course £16.50**

**2 Courses £26.50**

**3 Courses £33.50**

**4 Courses £ 37.50**

*A suggested 12.5% will be added to your bill.*

**Please inform our staff in case of allergies.**

*We will always do what possible to remove any allergens.*

*Nevertheless we cannot guarantee that there are any traces*