

# DEGUSTAZIONE

## FLAVOUR OF OUR MENÙ

### TRADITIONAL

ARROSTO DI PIOVRA SU SCHIACCIATA DI PATATA RODIGINA  
**ROAST OCTOPUS ON POTATOES PUREA**

BIGOLI CON LE SARDE  
**HANDMADE SPAGHETTI WITH SARDINES**

SELEZIONE DI TIPICITÀ VENETE  
**SELECTION OF OLD VENETIAN RECIPES**

### DESSERT

45 EURO  
DRINKS NOT INCLUDED



### HISTORICAL

GRAN MISTO DI ANTIPASTI CRUDI O COTTI  
- SELEZIONE DI OTTO SPECIALITÀ A CURA DELLO CHEF -  
- **SELECTION OF RAW OR COOKED STARTERS**

TAGLIATELLE ALL' ASTICE  
**HAND MADE TAGLIATELLE WITH LOBSTER**

LA FRITTURA MISTA DEL TAVERN  
**ASSORTMENT OF DEEP-FRIED FISH**

### DESSERT

65 EURO  
DRINKS NOT INCLUDED

# antipasti crudi

## RAW STARTERS

### SCAMPI NOSTRANI

GAMBERI ROSSI DI PORTO S. SPIRITO

GAMBERI BLU DI PORTO S. SPIRITO

**SCAMPI, RED OR BLUE SHRIMPS**

CARPACCIO DI CAPPASANTA E VERDURINE DI STAGIONE

**FINE CUTTED COQUILLE S. JAQUES WITH SEASONAL  
VEGETABLE**

### IL TONNO

**TARTARE, FINE CUTTED AND JULIENNE OF TUNA FISH  
WITH THREE SEASONING**

LE OSTRICHE TSARSKAYA N° 1

CANCALE, BRETAGNA SETTENTRIONALE

**OYSTER TSARSKAYA N° 1**

**1 PIECE**

LE OSTRICHE FINES DE CLAIRE PAPILLON N° 5

NORMANDIA

**OYSTER FINES DE CLAIRE PAPILLON N° 5**

**1 PIECES,**

### SELEZIONE DI CRUDI

**SELECTION OF 5 DIFFERENT KINDS OF RAW FISH**

### GRAN MISTO DI CRUDI

**A SELECTION FROM ALL MENU AND MORE OF RAW SEA FOOD**

# ANTIPASTI COTTI

## OTHER STARTERS



IMPEPATA DI COZZE ALLA MODA DEL TAVERN  
**MUSSEL IN TAVERN STILE**

SCAMPO GROCCANTE APPENA SCOTTATO ALLA PIASTRA  
**DEMI-GRILLED CRANCY SCAMPI**

ARROSTO DI PIOVRA SU SCHIACCIATA DI PATATA RODIGINA  
**ROAST OCTOPUS ON POTATOES PUREA**

MARGHERITA DI CAPPESANTE E TARTARE DI GAMBERO ROSSO  
**FINE CUTTED COQUILLES ST. JACQUES WITH RED SHRIMP TARTARE**

INSALATA DI MARE AL VAPORE  
CON SENTORI DI LIME, LAVANDA O TARTUFO  
**STEAMED FISH SALAD JAR**  
**WITH SCENT OF LIME, LAVENDER OR TRUFFLE**

GRAN MISTO DI ANTIPASTI COTTI  
**SELECTION OF COOKED STARTERS**

# I PRIMI

MAIN COURSES  HAND MADE PASTA

I RISOTTI DEL GIORNO  
**RISOTTO OF THE DAY**

FOR TWO GUEST

BIGOLI ALLA MARINARA DI CAPPE E CROSTACEI  
**LARGE HANDMADE SPAGHETTI WITH MIXED MEDITERRANEAN FISH**

SPAGHETTI ALLA CARBONARA OD ALL' AMATRICIANA  
CON TONNO AFFUMICATO  
**SPAGHETTI CARBONARA OR AMATRICIANA WITH SMOKED TUNA  
RAGOUT**

TAGLIOLINI AGLI SCAMPI CON SENTORI DI AGRUME  
**TAGLIATELLE WITH SCAMPI AND A SMELL OF LEMON**

ZUPPETTA DEL TAVERN  
CON LEGUMI, VERDURE DI STAGIONE E PRIMIZIE DELL' ADRIATICO  
**HOME SOUP BY TAVERN**  
**WITH SEASONAL VEGETABLES AND FISH FROM THE ADRIATIC SEA**

TAGLIATELLE ALL' ASTICE OD ALLA GRANSEOLA ARTICA  
**HAND MADE TAGLIATELLE IN FOUR COLOURS WITH HALF  
CRAWFISH OR KING CRAB**

# I SECONDI

## MAIN COURSES

I PESCI DA SPINA DEL GIORNO  
AL FORNO CON CONTORNI DI STAGIONE  
**FROM THE VENETIAN MARKET WITH ACCOMPANIMENT**

FRITTURA MISTA DEL TAVERN  
**ASSORTMENT OF DEEP-FRIED FISH**

TAGLIATA DI TONNO CON VERDURE DI STAGIONE  
...AL NATURALE, AL PISTACCHIO OD AL SESAMO...  
**CUTTED TUNA WITH SHOOT SALAD**

### LA CATALANA DI S. SOFIA

AMPIA SELEZIONE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI CON MEZZO ASTICE BOLLITO,  
PRESENTATI SU DI UN LETTO DI MISTICANZA DI VERDURE IN CRUDITÈ  
**STEAMED SCAMPI, PRAWNS, OCTOPUSS, CUTTLE FISH EGGS,  
HALF LOBSTER OR LOBSTER WITH PLIERS  
SERVED WITH MIXED VEGETABLES**

WITH LOBSTER WITH PLIERS

### L' IMPERIALE

EQUILIBRATO ACCOSTAMENTO DELLE QUATTRO PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA  
IL FRITTO, LO SPADELLATO, IL FORNO E L' ASTICE BOLLITO  
**BALANCED COMPOSITION OF THE FOUR COOKING STYLES.  
FRIED, ON POT, ROASTED AND BOILED LOBSTER**

FOR TWO GUEST

L' ARAGOSTA  
LOBSTER

LA GRANSEOLA ARTICA  
MINI KING CRAB

L' ASTICE  
LOBSTER WITH PLIERS

I CONTORNI E LE INSALATE

# PIATTI DELLA TRADIZIONE VENETA

## VENETIAN HISTORICAL DISHES

### TRIS IN "SAOR"

SARDINES, SCAMPI AND MORE, WITH VINEGARD, ONIONS, PINOLS AND RAISINS STARTING FROM THE 14<sup>TH</sup> CENTURY THE SEAMEN OF THE SERENISSIMA REPUBLIC OF VENICE USED TO ADD AS PRESERVATIVE TO THEIR SARDINES VINEGAR AND ONIONS. AFTERWARDS THEY ADDED PINOLS AND RAISINS.

### BACCALÀ MANTECATO

( MASHED STEAMED COD WITH OIL )

BASICALLY CREATED TO REGENERATE THE STEAMED COD: SINCE THE 15<sup>TH</sup> CENTURY MINIMAL CHANGES HAVE BEEN APPLIED TO THE ORIGINAL RECIPE IN THE VENICE AREA.

### BIGOLI CON LE SARDE

( LARGE HANDMADE SPAGHETTI WITH SARDINES )

IN THE PAST SALT WAS THE MOST POPULAR PRESERVATIVE. SARDINES FISHED DURING THE MOUNTH OF SEPTEMBER, THE BIGGEST ONE, USED TO BE STORED COVERED WITH SALT AND THE MOST POPULAR COMBINATION WAS WIH A LARGE, HANDMADE SAPGHETTO (NOODLE).

### SEPIE IN "TECIA"

TYPICAL CORSE FROM CHIOGGIA. BASICALLY THE SEPIA ARE SIMPLY PAN-FRIED. NOT TO BE MISSED THE PEAS.

### GRANSEOLA BOLLITA

BOILED MEDITERRANEAN RED CRAB

### " GRANSOPORRO ROSTO "

ROASTED BIG MEDITERRANEAN CRAB  
MADE TO ORDER

### ALICI MARINATE AL MOMENTO

MARINATED ANCHOVY

