

MENU

L'acqua marsisse i pali

FRA SCOLI

BACARO

Richiedi i nostri piatti del giorno

Request our dishes of the day

ALCUNI PRODOTTI POSSONO NON ESSERE DISPONIBILI

ANTIPASTI

Folpi bolliti conditi con olio profumato d'aglio e prezzemolo. (P)

Octopus boiled with olive oil and parsley.

15€

Insalata di piovra. (P,S)

Octopus Octopus salad.

15€

Antipasto di pesce misto dell'Adriatico, selezione dello chef. (P,M,C,Q)

Chef's mixed fish appetizer.

20€

Baccalà mantecato con polentina al cucchiaio. (L)

Cod fish with polenta.

14€

Saltata di cozze in rosso piccante. (M)

Sauteed mussels with tomato and chili.

13€

Capesante gratinate al forno. 4p

Baked scallops.

15€

Saltata di cozze e vongole veraci.

Sauteed of clams and mussels.

16€

Crudo del giorno. (P,C,M)

Raw fish of the day.

*(in base alla disponibilità) *(solo venerdì e sabato sera) *(only friday and saturday evening)

40€

Schie con polenta.

Small shrimps with polenta

*(se disponibili al mercato del pesce) *(only available on the fish market)

14€

PRIMI PIATTI

Risotto di pesce o del giorno. (C,M,I)

Fish risotto or risotto of the day.

18€

Bigoli in salsa di acciughe e cipolle. (G,P)

Bigoli in salsa traditional Venitian Spaghetti with Anchovies and onions.

13€

Spaghetti caparossoli. (M,G)

Spaghetti with clams.

(Vongole veraci)

15€

Gnocchetti di patate allo scoglio. (M,I,C,G)

Potato gnocchi with clams, mussels, and mix fish.

16€

Spaghetti al nero di seppia.

Spaghetti with cuttelfish in black.

16€

Spaghetti alla Marocchina. (M,S,G)

Spaghetti with tomato, clams and mussels.

15€

- Min 2 Persone

Tecia della casa spaghettata con crostacei e molluschi. (M,C,G,S)

Spaghetti with seafood.

45€

Bigoli al ragù d'anatra. (S,G)

Bigoli with duck.

14€

SECONDI PIATTI

Frittura di Pesce di paranza. (G,C,P,M)

Mixed fried sea food.

20€

Seppie in nero o in rosso servite con polenta morbida. (P,S)

Cuttlefish in black or with tomato served with polenta.

20€

Tonno Scottato in crosta di sesamo con salsa di soya. (P,S,S,G,A)

Tataki Tuna with soya sauce.

22€

Fegato alla Venexiana. (G,C,P,M)

Liver Venitian style with onions.

20€

Bistecca di roastbeef o tagliata con verdure del giorno.

Grill steak with vegetables.

20€

Spaghettini o orata con patate. (P,S,G)

Sea bass or Sea bream with potato.

25€

- Prezzo per 2

Rombo al forno con patate.

Baked turbot fish with potatoes.

45€

Baccalà alla vicentina servito con polenta.

Cod vicentina served with polenta.

20€

Grigliata mista.

Mixed grill fish.

26€

CONTORNI

Selezione di verdure cotte del giorno.

Selection of cooked vegetables of the day.

5€

Insalata mista.

Mixed salad.

4€

Coperto.

Restaurant cover charge.

2€

Acqua 0,75.

Water.

3€

LISTA ALLERGENI

Hai qualche allergia alimentare?

Comunicala al nostro staff o leggi attentamente la lista degli allergeni proposta.

Arachidi derivati

Frutta a guscio

Latte e derivanti

Molluschi

Pesce

Sesamo

Soia

Crostacei

Glutine

Lupini

Senape

Sedano

Anidride solforosa e solfiti

Uova e derivanti