Menu

• *ANTIPASTI DI PESCE* •

Seafood appetizer

Antipasto della tradizione

Traditional appetizer

€ 13,00

Capesante al cognac

Cognac Scallops

€ 12,00

Zuppetta di cozze e vongole

Mussels and Clams Soup

€ 13,00

Gran crudo del giorno

Royal Crudité' Plate of The Day

€ 20,00

Capriccio di mare crudo e cotto (x2)

Mixed Seafood Plate Raw and Cooked

€ 30,00

Menu

•PRIMI PIATTI DI PESCE•

Seafood main course

Tagliolini ai canestrelli, zucchine croccanti
menta e lime con panko al timo

Tagliolini with canestrelli, crispy zucchini with
mint & lime and panko with thymus

€ 16,00

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with Clams

€ 16,00

Spaghetti alle sarde alla palermitana

Palermitana Spaghetti with Sardines

€ 13,00

Risotto fantasia di mare (min. 2)

Seafood Risotto

€ 13,00

Menu

• *SECONDI PIATTI DI PESCE* •

Seafood second course

Baccalà secondo ricetta vicentina

Vicentina Codfish

€ 20,00

Seppie alla veneziana

Squid ink

€ 20,00

Pescato del giorno all'isola

Isola Caught of the Day

€ 25,00

Frittura di mare

Mix Fried Fish

€ 20,00

Pescato del giorno alla griglia

Grilled Caught of the Day

€ 20,00

Grigliata mista di pesce (min.2)

Mix of Grilled Fish (min 2 ppl)

€ 25,00

Degustazione dei tre baccalà “in insalata,
mantecato e vicentina”

€ 25,00