

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

Gnocchi ripieni di robiola e limone in salsa di
asparagi e tartare di gambero rosa
*Gnocchi with robiola cheese and lemon in asparagus sauce and
shrimps tartare*

€ 18,00

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with clams

€ 18,00

Spaghetti alle sarde alla palermitana
Palermitana spaghetti with sardines

€ 13,00

Risotto fantasia di mare (min. 2)

Seafood risotto

€ 14,00

Menu

• SECONDI PIATTI DI PESCE •

Seafood second course

Baccalà secondo ricetta vicentina

Vicentina codfish

€ 22,00

Seppie alla veneziana

Squid ink

€ 20,00

Pescato del giorno all'Isola

Isola caught of the day

€ 27,00

Frittura di mare

Mix fried fish

€ 25,00

Pescato del giorno alla griglia

Grilled caught of the day

€ 22,00

Grigliata mista di pesce (min.2)

Mix of grilled fish (min 2 ppl)

€ 25,00

Degustazione dei tre baccalà

“in insalata, mantecato e alla vicentina”

Tasting baccalà menù

“with salad, mantecato, Vicentina recipe”

€ 25,00