



Se sei allergico o intollerante a una o più
sostanze, informaci e ti indicheremo le
preparazioni per le tue esigenze.

STARTERS

DENTICE MANTECATO, CAPPERI E CARASAU

14

Creamed snapper, capers, bread
Sane-snapper, kapern, brot

POLPO, PATATA AFFUMICATA E RICOTTA SALATA*

18

Octopus, smoked potato, salted ricotta
Krake geraucherte kartoffel un gesalzener
ricotta

GRIGLIATINA DI CAPPASANTA, CAPPELUNGHE E CANESTRELLI

22

Grilled scallop, razor clams, cannestrelli
Gegrillte jakobsmuscheln, cappelunghe,
cannestrelli

BACCALÀ MANTECATO, CARCIOFO E POLENTA

16

Creamed cod, artichoke, polenta
Stockfisch, artischocke, polenta

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE IN SALSA DI SAN MARZANO

16

Mussels and clams in tomato sauce
Muscheln und venusmuscheln in
tomatensauce

ANTIPASTO VENEZIANO

Dentice, piovra, salmone, canoce, saor, cappasanta

25

Mixed venetian appetizer

TARTAR DI MANZETTA, CAPPERI E SENAPE

18

Beef tartare, mustard and capers
Rindertartar, senfsauce un kapern

CREMA DI ZUCCA, CHIODINI E RICOTTA AFFUMICATA

15

Pumpkin cream, chiodini mushrooms,
smoked ricotta
Kürbiscreme, chiodini pilze, Ricotta Käse

PASTA E RISOTTO

SPAGHETTI FELICETTI ALLE VONGOLE

15

Spaghetti with clams
Spaghetti mit venusmuscheln

FUSILLONI FELICETTI, CAPPESANTE E PORCINI

18

Fusilloni pasta, scallops, porcini mushrooms
Fusilloni nudeln, jakobsmuscheln, porcini pilze

PACHÈ FELICETTI, SEPIE AL NERO SU CREMA DI ZUCCA

17

Pàche Felicetti, cuttlefish in black, pumpkin
cream
Pàche nudeln, tintenfisch in schwarzer, und
kürbiscreme

RISOTTO AI CROSTACEI, BURRATA, CRUDO DI GAMBERO ROSSO E LIME

18 MIN. 2 PERS.

Shellfish risotto burrata raw prawn lime
Krebstiere risotto mit burrata, rohen
garnelen und lime

BIGOLI CON SCAMPI ALLA BUSARA

18

Bigoli pasta with scampi alla busara
Bigoli nudeln mit scampi alla busara

SPAGHETTI FELICETTI ALLA CARBONARA

13

TAGLIATELLE AL PESTO DI BASILICO E BURRATA

14

Tagliatelle, basil pesto and burrata
Tagliatelle mit basilikum pesto e burrata

LA GRIGLIA

GRILLED FISH / GEGRILLTE FISCH

IL PESCE E I CROSTACEI

**SEPPIOLINE, CALAMARETTI
CACCIAROLI E PATATA AFFUMICATA** 22
Grilled cuttlefish, baby squids, smoked
potato
Gegrillter tintenfisch, klein calamaro,
geraucherte kartoffel

**TONNO AL SESAMO, CIPOLLOTTO
E SALSA ALLO YOGURT** 24
Grilled tuna, sesame, spring onion and
yogurt sauce
Thunfisch mit sesam,
frühlingszwiebeln und jogurtsauce

SCAMPI ALLA GRIGLIA* 28
Grilled scampi
Gegrillte scampi

GRIGLIATA DI MARE 32
Mixed grilled fish
Gegrillter fisch plate

IL FRITTO

FRIED FISH

**FRITTO SCELTO DI GAMBERI, SCAMPI,
CALAMARETTI CACCIAROLI E
VERDURINE***

24
Mixed fried seafood with vegetables
Gemischte fried meeresfrüchte
mit gemüse

LA CARNE

TAGLIATA DI MANZO 22
Sliced beef steak
Geschnitten rindersteak

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA 26
Beef filet with gorgonzola cheese
Rinderfilet mit gorgonzola kase

CONTORNI

INSALATA VERDE O MISTA — 6
green salad or mixed salad

PATATE AL FORNO — 6
Fried potatoes or baked potatoes

FONDI DI CARCIOFO — 8
Artichoke bottoms

CRUDITÈ

**TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E
PHILADELPHIA*** 16
Salmon tartare avocado and philadelphia
Lachs tartare avocado philadelphia

SCAMPI E GAMBERI ROSSI AL PASSION FRUIT* 20
Raw scampi and red prawns with passion
fruit
Rohe scampi mit rote garnelen und
passionfrucht

GRAN CRUDO DI MARE DI GIORNATA* 32
Mixed raw sea fish of the day
Gemischter roher seefisch des tages

OSTRICHE
La nostra selezione del giorno,
chiedi a noi!
our selection of the day, ask us!
5

HOUSE SPECIALTY

SQUAQUACIÒ 40
Tecia con mezzo astice, crostacei e molluschi
Lobster, crustaceans, shellfish in tomato sauce

**MAXI LAGUNA
TORRE DI CRUDI, BOLLITI E GRIGLIATI**
X2 70 — X3 105 — X4 140
Specialty three floors of fish, raw,
boiled and grilled

COPERTO
Cover charge — Gedeck
3

i prodotti da consumare crudi sono stati abbattuti
secondo normativa o congelati* all'origine

PESCATO DEL GIORNO ALL'AMO

Caught fish of the day, baked or in a
salt crust

7 €/HG

COPERTO

Cover charge — Gedeck

3 €

DRINKS

ACQUA DOLOMIA (0.75 CL) 3.5 €

ACQUA DOLOMIA (0.33 CL) 2.5 €

APERITIVI 4 €

BIBITE 3.5 €

Coca cola / coca zero / fanta
sprite / lemonsoda / ice the

BIRRE ALLA SPINA

draft beer 0.20 cl 3.5 €

0.40 cl 6 €

VINO DELLA CASA ALLA SPINA

House wine

Prosecco (glera) 1/4 4 €

1/2 8 €

1 lt. 15 €

Bianco - Rosso 1/4 3.5 €

1/2 7 €

1 lt. 13 €

CAFFETTERIA

Caffè / deca 1.8 €

Orzo / ginseng 2 €

Cappuccino / macchiatone / the 2.5 €

DIGESTIVI/SPIRITS 3 / 10 €