

I CLASSICI

Signature dishes

Schie fritte e polenta morbida 15
small fried shrimp on soft polenta

Paccheri Felicetti ai frutti di mare sgusciati 22
Paccheri pasta with mix seafood in red sauce

Mare su ghiaccio 36
(degustazione di ostriche - scampi - gamberi - tartufi di mare)
tasting of oysters, red prawns, scampi, sea truffles

Maxi Laguna € 90 x2 - € 135 x3 - € 180 x4
(torre di crudi - cotti - grigliati)
Three floors of fish raw - boiled - grilled

IL PESCATO

Catch of the day

- Branzino € 8 hg. - Orata € 8 hg. - Sanpietro € 8 hg - Rombo € 8 hg

LA CARNE

Meat

Tartare di Manzetta e funghi chiodini 18
Beef tartare with chiodini mushrooms

Gnocchi di patate al ragù d'Anatra 16
Potatoes fresh gnocchi with duck ragù

Guancia di vitello riduzione di Phigaia con porcini e crema di patate 25
Veal cheek with cabernet reduction, porcini mushrooms and potato cream

Filetto di manzo alla griglia 27
Grill beef fillet

La Fiorentina 1200g. (consigliata per 2 persone) 70
T-bone steak 1200g. (recommended for 2 people)

DICEMBRE

CRUDITE'

Raw fish

Selezione di ostriche € 6 cad.

Selection of oysters

Carosello di crudo di mare di giornata 33

Mixed raw sea fish of the day

(NEW) Tartare di orata mediterranea caviale nero e riduzione di cachi 18

Mediterranean sea bream tartare with black caviar and persimmon fruit sauce

ANTIPASTI COTTI

Starters

Dentice mantecato su crema di zucca delicata e amaretti 16

Red snapper cream on pumpkin sauce and amaretti

Gamberi nostrani spinaci e burrata 16

Local prawns with spinach and burrata

Grigliatina di cappelletti di Caorle e cappelunghe 24

Grilled scallops from Caorle and cappelunghe

Guazzetto sgusciato di cozze polpo e patate 18

Soup of mussels, octopus and potatoes

Antipasto misto Veneziano 25

Mixed Venetian appetizer

PASTA E RISOTTO

First course

Spaghettoni Felicetti bottarga e crema di vongole 18

Spaghetti pasta with bottarga and clams

Tagliatelle scampi e porcini 20

Fresh tagliatelle pasta with scampi and porcini mushrooms

Linguine Felicetti calamaretti pepe e salsa al basilico 20

Linguine pasta with baby squids, pepper and basil sauce

(NEW) Risotto con seppie al nero melograno e crema di burrata 18

Risotto with cuttlefish in black sauce, pomegranate and burrata cream

(NEW) Tagliatelle con farina di castagne battuta di gambero rosso e tartufo nero 26

Fresh tagliatelle pasta with chestnut flour, red prawns tartare and black truffle

SECONDI

Main course

Piovra scottata su crema di patate carote e soia 24

Grilled octopus on cream of potatoes, carrots and soy sauce

Filetto di branzino coda di scampo e crema di broccoli 24

Sea bass fillet, prawn tails and broccoli cream

Selezione alla griglia di scampi gamberi calamaretti e aragosta 32

Mixed selection of grilled fish and shellfish

Fritto scelto con verdure croccanti 26

Mixed selection of fried fish and shellfish