

DAL 1815

il Ciancino

LA TAVERNA DEL PESCE *by Tony*



Avvertenze

Le sostanze inducenti allergie o intolleranze sono riportate in specifico registro posto a disposizione della clientela presso la cassa. Il prodotto della pesca destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione V III, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Prodotto abbattuto/ congelato

**panificato congelato

Coperto € 2.50

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE, SI
È PREGATI DI COMUNICARLO ALLO STAFF



COMPOSTA DA SALETTA INTERNA CON SELCIATO ROMANO A VISTA . PAVIMENTAZIONE IN VETRO DOVE È POSSIBILE AMMIRARE UN TRATTO DELLA MERAVIGLIOSA STRADA ROMANA DEDICATA A QUALSIASI TIPO DI FESTA DAI BATTESIMI AI COMPLEANNI E CENE DI LAVORO. E APERTA' SIA PER OTTIMI PRANZI CHE GUSTOSE CENE... E PERCHÉ NO , ANCHE PER UN APERITIVO IN OTTIMA COMPAGNIA!





ANTIPASTI DI MARE E DELLA LAGUNA VENETA



Selezione di crudité*

€ 35.00

Degustazione di ostriche

da €4.00 a € 6.00 / pz

Scampi e gamberi crudi*

€ 3.00 / pz

Sauté di cozze Mitilla bianco / rosso

€ 12.00

Sauté di cozze e vongole in cassopipa di Chioggia

€ 14.00

Degustazione di pesce caldo / freddo

€ 18.00

Capesante dorate sfumate al Brandy e vellutata di patate al profumo di mare

€ 15.00

Polpo rock croccante con crema di broccoli e arachidi

€ 15.00

Sarde in Saor

€ 10.00

Baccalà mantecato con crostini di pane

€ 12.00

Tartare di tonno e avocado

€ 16.00



ANTIPASTI DI TERRA



Tagliere di affettati e formaggi Veneti ricercati

€ 14.00

Crudo di Parma e bocconcino di bufala

€ 14.00

Cotto di Praga, bocconcino di bufala e datterini

€ 14.00

Caprese di bufala

€ 12.00

Crudo e melone (estivo)

€ 12.00

LA NOSTRA FORZA È LA QUALITÀ
DEL KM Ø

LA PASTA FRESCA ALL'UOVO
VIENE TRAFILATA AL BRONZO
DAL NOSTRO CHEF



PRIMI DI MARE



Bigoli alle vongole e bottarga di muggine

€ 16.00

Tagliolini neri ai 5 sensi*

Scampi, Gamberi, Calamari, Cozze e Vongole

€ 20.00

Pasticcio di pesce tradizionale*

€ 15.00

Risotto al consiglio dello chef

€ 18.00



PRIMI DI TERRA



Bigoli alla carbonara

€ 12.00

Gnocchi al ragù d'anatra

€ 13.00

Tagliatelle ai porcini cremosi al tartufo

€ 15.00



SECONDI DI MARE E DELLA LAGUNA VENETA



Orata a portafoglio aperto scottata alla griglia, spolverata di pane al profumo di prezzemolo

€ 19.00

Branzino a portafoglio aperto scottato alla griglia ,
spolverata di pane al profumo di prezzemolo

€ 20.00

Grigliata di pesce* con polenta

€ 25.00

Grigliata di cappelletti* e canestrelli gratinati

€ 18.00

Tagliata di tonno* in crosta di sesamo bianco e nero con
vellutata di melanzane affumicate

€ 18.00

Frittura di pesce* del giorno

€ 20.00

Baccalà alla vicentina con polenta

€ 16.00

Pesce fresco del giorno

€ Da 50.00 a 60.00

(Può essere preparato al sale, al forno o alla griglia)

Rombo

Dentice

Branzino

Aragosta

Orata

Astice

(Peso superiore a 1 Kg, chiedere al personale per conoscere la disponibilità del prodotto).



SECONDI DI TERRA



PER GLI AMANTI DELLA CARNE ABBIAMO SCELTO UNA TAGLIATA DI FASSONA BLONDE D'AQUITAINE CON 30 GIORNI DI FROLLATURA.

Tagliata di fassona Blonde d'Aquitaine:

al rosmarino

€ 20.00

al pepe verde

€ 22.00

con rucola, grana,
pomodorini e aceto balsamico

€ 22.00

con porcini

€ 24.00



CONTORNI



Patate fritte*	Verdure grigliate
€ 5.00	€ 6.00
Patate al forno	Insalata mista
€ 6.00	€ 4.50



INSALATONE

POKE



Afrodisiaca

(misticanza, ceci, uova, avocado, riso basmati, salmone marinato agli agrumi, profumata al prezzemolo e semi di papavero)

€ 15.00

Insalatonata

(misticanza, melanzane e zucchine grigliate, datterini, fior di latte, scottata di tonno, spolverata di sesamo e basilico)

€ 15.00

La Greca

(misticanza, carote, datterini, cetrioli, olive kalamata, peperoni, cipolla, feta greca, prezzemolo e salsa tartara)

€ 14.00



PIZZE GOURMET



Regina Margherita

(pomodoro, fior di latte, basilico e origano)

€ 10.00

Romana

(pomodoro, fior di latte, acciughe, caperi e origano)

€ 12.00

Quattro formaggi

(fior di latte, gorgonzola, brie e grana)

€ 14.00

Primavera

(fior di latte, rucola, pomodorini e scaglie di grana e glassa modenese)

€ 14.00

Bufala nell orto

(pomodoro, fior di bufala e verdure di stagione)

€ 14.00

Calabrese

(pomodoro, fior di latte, spianata calabra)

€ 14.00

Wiennese

(pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte)

€ 14.00

Fior di Parma

(pomodoro, fior di latte, crudo di Parma e pomodorini)

€ 15.00

Fior di Praga

(pomodoro, fior di latte, cotto di Praga e crema di pomodori sechi))

€ 15.00

Porchetta

(fior di latte, crema di melanzane afumicate porchetta sale e pepe)

€ 15.00

Delicata

(fior di latte, crema di zucchine gamberi e prezzemolo)

€ 15.00

Scogliera

(fior di latte, calamari, gamberi cozze, vongole, prezzemolo e olio al Aglio)

€ 18.00

Tonno e cipolla

(pomodoro fior di latte tonno e cipolla di tropea)

€ 14.00



DESSERT



Tiramisù della casa

€ 6.00

Soufflé al cioccolato

€ 6.00

Semifreddo al torroncino

€ 5.00

Crema catalana

€ 6.00

Torta della nonna

€ 5.00

Crema mascarpone con scaglie di cioccolato

€ 6.00

Meringa con crema e frutti di bosco

€ 7.00

Sorbetto analcolico

€ 3.50



CARTA DEI VINI



BOLLICINE

Serprino frizzante doc

(cantina Sengiari dei colli euganei, 10.5%vol)

€ 4.00 € 19.00

Couvèe millesimato brut

(cantina Ca' del sole di Treviso, 11.5%vol)

€ \ € 19.00

Fior d'arancio docg

(cantina Sengiari dei Colli Euganei, 6.5%vol)

€ 4,00 € 22.00

Prosecco millesimato doc dry

(cantina Ca' del sole di Treviso, 11%vol)

€ 4.00 € 20.00

Prosecco superiore docg brut

(cantina Col Funer di Valdobbiadene, 11.5%vol)

€ 4.50 € 24.00

Franciacorta brut docg

(cantina Mosnel di Brescia, 12%vol)

€ 6.00 € 35.00

Grand couvèe franciacorta brut docg

(cantina Bellavista di Erbusco, 12.5%vol)

€ \ € 45.00

Trento cuvèe 28 brut doc

(cantina Rotari del trentino, 12.5%vol)

€ 6.00 € 28.00

Champagne reserve brut

(cantina Billecart-Salmon, Francia, 12%v)

€ \ € 60.00

BIANCHI

Bianco colli igt

(cantina Sengiari dei colli euganei, 12.5%vol 20%
garganega e 80% chardonnay)

€ 4.00 € 19.00

Traminer aromatico doc

(cantina Conti giglioli del Friuli, 13%vol)

€ 4.00 € 20.00

Pinot grigio doc

(cantina Conti giglioli del Friuli, 13%vol)

€ 4.00 € 20.00

Chardonnay doc

(cantina Conti giglioli del Friuli, %vol)

€ 4.00 € 20.00

Soave doc

(cantina Stefanini di Verona, 12.5%vol)

€ 4.00 € 20.00

Lugana doc

(cantina Co' de fer, Verona, 13%vol)

€ 4.50 € 24.00

ROSSI

Cabernet doc

(cantina Sengiari dei colli euganei, 12,5%vol)

€ 4.00 € 19.00

Merlot doc

(cantina Sengiari dei colli euganei, 12,5%vol)

€ 4.00 € 19.00

Rosso colli doc

(Cantina Sengiari dei colli euganei, 13%vol 20% merlot e 80% cabernet)

€ 4.50 € 22.00

Vegro doc

(cantina Sengiari dei colli euganei, 14%vol cabernet, sauvignon, merlot)

€ 5.00 € 25.00

Vegro riserva doc

(cantina Sengiari dei colli euganei, 15%vol 70% merlot e 30% cabernet)

€ / € 35.00

Valpolicella superiore ripasso doc

(cantina Fattori, Verona, Rondinella, Molinara)

€ 5.00 € 28.00

Chianti classico riserva docg

(cantina San Jacopo)

€ / € 28.00