

Ristorante Baretta

AB

dal 1985



Vi invitiamo a informare su Allergie e intolleranze Alimentari
la lista completa degli Allergeni si può richiedere al personale di Sala.

Dal Martedì al Venerdì Pranzo di Lavoro

Durante i momenti di maggiore affluenza NON si fanno variazioni sul menù Grazie

<i>Coperto</i>	€ 3.00	<i>Caffè o Decaffeinato</i>	€ 2.00
<i>Acqua 0,70</i>	€ 2.00	<i>Ginseng</i>	€ 3.00
<i>Bibite 0,33</i>	€ 3.00	<i>Orzo</i>	€ 3.00
<i>Pinzimonio per Tavolo</i>	€ 4.00 a persona	<i>Grappe a partire da</i>	€ 4.00
<i>Insalate</i>	€5.00	<i>Liquori a partire da</i>	€ 4.00
<i>Birre 33 cl Forst</i>	€ 3.00	<i>Rum a partire da</i>	€ 5.00
<i>Birre 66 cl Forst</i>	€ 6.00	<i>Cognac a partire da</i>	€ 5.00
<i>Mescita dei Vini a partire da</i>	€ 3.00	<i>Whiskey a partire da</i>	€ 5.00
<i>Giornalmente Variano le Tipologie, fatevi consigliare dal nostro Sommelier</i>		<i>Servizio dolce Esterno</i>	€ 2 pp

In tutti i piatti sono presenti allergeni, pertanto Vi invitiamo a informare su Allergie e intolleranze Alimentari, Grazie

“Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e cotto, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.

Le Crudité:

“Piatto Pazzo” € 30.00

Crostacei, Carpacci, Tartar e Molluschi serviti marinati

“Rosa di Carpacci” € 25.00

La nostra composizione dei Carpacci del Giorno...

“Scampetti Marinati” € 18.00

al Limone dai 9 ai 12 pezzi per porzione (250 gr circa)

“Bragosso di Tonno” € 18.00

Tonno in Tartar con Pistacchi accompagnata da Maionese Vegana al Wasaby

“Ostriche”:

Fine de Clair € 3.00

Gillardeau € 6.00

Krystale € 7.00

Ostriche Special € 3.00/€ 8.00

Per chi non gradisce il Pesce:

“La Baïta” € 20.00

nostra composizione di Affettati

"I Cicchetti" € 15.00

*La tipica Cicchetteria Veneziana: a modo nostro;
Salmone, Baccalà, il Saor, le Crepes al Capriccio, la Polpettina*

"Delizie dell'Adriatico" € 20.00

*Gamberetti, Uova di Seppia, Moscardino, Canoce
e Piovra, accompagnate da Salsa Rosa fatta in Casa*

"Granseola alla Veneziana" € 20.00

Servita già pulita nel suo Carapace su letto d'insalatina

"Astice al Vapore in Catalana" ½ € 25.00

Servito con verdure di stagione Cotte e Crude

"Catalana di Crostacei" € 25.00

*Scampi, Gamberoni, Canoce e Gamberetti
Accompagnati da verdure di stagione Cotte e Crude*

"La Venexiana" € 15.00

Cappasanta accompagnata da Canestrelli e Cappelunghe

"il Cassopipa" € 25.00

*Zuppa di Cozze e Vongole al Pomodoro, con Cappasanta
Cappelunghe, Canestrelli e Bruschette all'Aglio e Origano*

Risotto ai Frutti di Mare minimo 2 Porzioni € 15.00pp

Risotto alle Seppie Nere minimo 2 Porzioni € 15.00pp

Spaghetti alle Vongole € 18.00

a richiesta con Bottarga

Gnocchi alle Cappelunghe € 15.00

fatti in casa

Tagliolini all'Astice ½ € 25.00

fatti in casa

Tagliolini alla Granseola € 15.00

fatti in casa

<i>La Ricca</i>		€ 40.00
<i>Cappelunghe, Canestrelli, 2 Cappelante, 4 Scampi, 4 Gamberoni e Verdure</i>		
<i>La Grigliata Mista del Giorno</i>	<i>Porz. 400g</i>	€ 25.00
<i>Pescato del giorno, accompagnato da 1 Scampo e 1 Gamberone con Verdure</i>		
<i>Tagliata di Tonno con Verdure</i>	<i>Porz. 200g</i>	€ 22.00
<i>Branzino alla Brace con Verdure</i>	<i>Porz. 400g</i>	€ 25.00
<i>Ricciola alla Brace con Verdure</i>	<i>Porz. 400g</i>	€ 25.00
<i>Ombrina alla Brace con Verdure</i>	<i>Porz. 400g</i>	€ 25.00
<i>Soaso alla Brace con Verdure</i>	<i>Porz. 400g</i>	€ 25.00
<i>Rombo alla Brace con Verdure</i>	<i>Porz. 400g</i>	€ 25.00
<i>Scampi & Gamberoni alla Brace con Verdure</i>	<i>Porz. 300g</i>	€ 25.00
<i>Frittura dell'Adriatico con Verdure fritte</i>	<i>Porz. 200g</i>	€ 20.00
<i>Tagliata di Manzo alla Brace con Verdure</i>		€ 20.00
<i>Cotoletta Fatta in Casa con Patatine</i>		€ 15.00

In tutti i piatti posso essere presenti allergeni, pertanto Vi invitiamo a informare su Allergie e intolleranze Alimentari, Grazie

In questo esercizio serviamo alimenti cotti, crudi e marinati freschi e decongelati;

“Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e cotto, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.