

Ristorante

"Palazzo storico"



Baretta

*Vi invitiamo a informare su
Allergie e intolleranze
Alimentari*

*la lista completa degli Allergeni si può
richiedere al personale di Sala.*

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

In questo esercizio serviamo alimenti cotti, crudi e marinati freschi e decongelati; "Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo 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".

Gli Antipasti

"I Cicchetti"

€ 15.00

*Crepes al Capriccio, Salmone, Alici marinate,
Baccalà mantecato e il Saor*

"Delizie dell'Adriatico"

€ 20.00

*Piovra su Crema di Patate al Curry, Gamberetti,
Uova di Seppia, Canoce, Moscardino*

Granseola alla Veneziana

€ 22.00

Smontata e servita nel suo Carapace

"il Cassopipa"

€ 25.00

*Zuppetta con Cozze, Vongole, 1 Cappasanta,
Cappelunghe, Canestrelli e Bruschette all'Aglio e Origano*

"La Venexiana"

€ 15.00

1 Cappasanta Canestrelli e Cappelunghe alla Brace

"Catalana di Crostacei"

€ 25.00

*Scampi, Gamberoni, Canoce e Gamberetti con
Verdure Cotte e Crude accompagnata da Maionese*

"La Baïta" (Per chi non gradisce il Pesce)

€ 25.00

Selezione di Affettati e Formaggi

Le Crudité:

"Piatto Pazzo" € 30.00

il nostro Crudo e Marinato di stagione

"Ruota di Scampetti" € 20.00

Marinati al Limone (9/15 pezzi - 250 gr)

"Bragosso di Tonno" € 20.00

Tartara di Tonno con Pistacchi

"Ostriche":

Fine de Claire, € 5.00

€ 10.00

Gissardeau

€ 10.00

Krystale

I primi :

Risotto ai Frutti di Mare minimo 2 Porzioni € 15.00 pp

Risotto alle Seppie Nere minimo 2 Porzioni € 15.00 pp

Spaghetti alle Vongole Veraci € 20.00

Gnocchi alle Cappesante € 15.00

Tagliolini alla Granseola € 15.00

I Secondi:

La Grigliata "Ricca" € 40.00
Cappelunghe, Canestrelli, 2 Cappelante, 4 Scampi, 4 Gamberoni e Verdure

Tagliata di Tonno Porz. 200g € 25.00
con Verdure e Maionese Wasaby

Frittura dell'Adriatico Porz. 200g € 20.00
con Verdure pastellate e Polenta...

Branzino Porz. 400g € 25.00
alla Brace con Verdure

Soaso (Rombo Liscio) Porz. 400g € 25.00
alla Brace con Verdure

Scampi & Gamberoni Porz. 300g € 25.00
alla Brace con Verdure

Coperto € 4.00

Acqua 0,75 € 2.00

Bibite 0,33 € 3.00

Pinzimonio € 5.00

Insalate € 5.00

Vini In Mescita € 5.00 - € 10.00
a Calice

Birre 0,33 € 3.00

Birre 0,66 € 6.00

Caffè € 2.00

Decaffeinato € 3.00

Ginseng € 3.00

Orzo € 3.00

Grappe € 4.00 - € 8.00

Liquori € 4.00 - € 8.00

Rum € 5.00 - € 15.00

Cognac € 5.00 - € 15.00

Whiskey € 5.00 - € 15.00

Alcune Nostre Proposte di Menù

Coperto compresi.. Vini e Liquori a Parte...

Menù 40° 1985-2025 :

€ 40,00 Per Persona

I Cicchetti

Zuppette di Cozze e Vongole

Frittura dell'Adriatico con Polenta

Dolce della Casa

Menù Rialto:

€75,00 per Persona Degustazione per 2 Persone in Centro Tavola

Delizie dell'Adriatico

2 Granseole alla Veneziana

1 Cassopipa con 2 Cappelante

1 Scampi & Gamberoni

2 Dolci della Casa

Menù San Marco:

€ 75,00 per Persona Degustazione per 2 Persone in Centro Tavola

1 I Cicchetti

1 Piatto Pazzo

1 Catalana di Crostacei

1 Cassopipa con 2 Cappelante

2 Dolci della Casa

Menu Canal Grande Minimo 4 persone

€75,00 per Persona Per tutti i commensali del Tavolo

Delizie dell'Adriatico

Collinetta di Polentina e Fritturina

½ Risotto ai frutti di mare

½ Tagliolini al Gransoporo

Branzino alla Brace con Verdure

Dolce della Casa