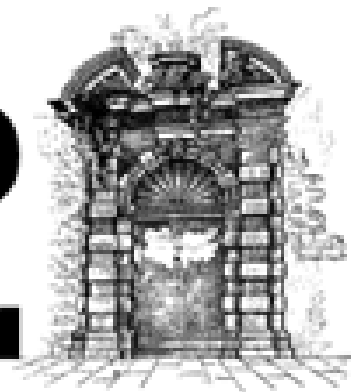


AL VECIO PORTAL



ANTIPASTO DEL GIORNO	22
Entrée du jour Starter of the day Starter des Tages Arrancador del día	
1 2 4 6 10	
PESCE CRUDO non sempre disponibile	35
Poisson cru pas toujours disponible Raw fish not always available Roher Fisch nicht immer verfügbar Pescado crudo no siempre disponible	
1 6 7 8 10	
PRIMO PIATTO DEL GIORNO	22
Plat de pâtes du jour Pasta dish of the day Nudelgericht des Tages Plato de pasta del dia	
12 7 8 10	
SPAGHETTI NERI SCAMPI E FIORI DI ZUCCA	22
Spaghettis noir aux langoustines et fleurs de courgettes Black Spaghetti with scampi and courgette flowers Schwarz Spaghettii mit Scampi und Zucchini Blüten Espaguetis negro con cigalas y flores de calabacín	
12 7 7 8 10	
ANGUILLA LACCATA CON SALSÀ TERIYAKI CON PEPERONI	28
Anguille glacée à la sauce teriyaki et aux poivrons aigre-doux Glazed eel with teriyaki sauce and sweet and sour peppers Glasierter Aal mit Teriyaki-Sauce und süß-sauren Paprika Anguila glaseada con salsa teriyaki y pimientos agridulces	
CALAMARETTI DELL'ADRIATICO FRITTI	25
Petits calamars de l'Adriatique frits Fried small adriatic calamari Gebratene kleine Adria-Calamari Pequeños calamares del Adriático fritos	



Antipasti

Caprese bufala di Andria acciughe del cantabrico ai 3 pomodori 4 7	19
Tartare di scottona con senape soia capperi uovo disidratato e nocciole 3 9 10 5 8	24
Tartare di tonno con soia capperi di salina e erba cipollina e katsuobushi 4 6 9 3	25
Piovra ai ferri con crema di patate affumicata panho e cipollotto al miele 1 7 14	20
3 Cape sante ai ferri su salsa Lamponi a la giapponese 3 4 6 7	23

Pasta Gnocchi Ravioli

Gnocchi di patate fatti in casa pomodoro fresco e ricotta affumicata 1 3 7	16
Spaghetti fatti in casa alla carbonara 1 3 7	16
Tagliolini fatti in casa con pesce spada uva passa pinoli e pane tostato 1 2 3 4 8	20
Gnocchi di patate fatti in casa con capesante e mazzancolle 1 2 3 4 15	22
Ravioloni fatti in casa melanzane e scamorza con pomodoro e ricotta fume' 1 3 7	20
Ravioli con pesce fatti in casa con ristretto di crostaci e lemon glass 1 2 3 4 15	22

Piatti di carne

Filetto di maiale B.T. marinato con birra rossa e miele 1 3 12	24
Tagliata di manzo con di rucola e grana 7 1 3	26
Costolette d'agnello B.T. marinato alle erbe e vino soave 12 1 3	28
Filetto di vitello con chutney di prugna e mirtillo rosso e pure' di patate al rafano 12 1 7 3	28

Piatti di pesce

Calamari fritti con salsa tartara 1 2 3 4	23
Frittura tradizionale di pesce mista 1 2 3 4 14	26
Tataki di tonno crema di melanzane e menta katsuobushi 1 4 6	26
Pescato del giorno nostrano ai ferri 4	30

I contorni

Insalata verde	4
Insalata mista	5
Patate fritte	5
Caponata	6
Selezione di 3 formaggi con confettura 7	15

Coperto	3
---------	---



Hourse d' hoeuvre

<i>Andria bufala caprese with Cantabrian anchovies the 3 tomatoes</i>	4 7	19
<i>Beef tartare with mustard grains, soy capers yolk hazelnuts</i>	3 9 10 5 8	24
<i>Tuna tartare with soy capers, chives and katsuobushi</i>	4 6 9 3	25
<i>Grilled octopus with panho smoked potato cream and honey onion</i>	1 15	20
<i>3 Grilled scallops with Raspberries sauce</i>	3 4 6 7	23

Pasta Gnocchi Ravioli

<i>Home made gnocchi fresh tomato and smoked ricotta</i>	1 3 7	16
<i>Home made spaghetti carbonara sauce</i>	1 3 7	16
<i>Homemade tagliolini with swordfish, raisins, pine nuts and toasted bread</i>	1 2 3 4 8	20
<i>Home made gnocchi with scallops and schrimps</i>	1 2 3 4 15	22
<i>Ravioli eggplant and smoked cheese with tomatoes and ricotta</i>	1 3 7	20
<i>Lagoon fish ravioli with shellfish bisque schrimps and lemonglass</i>	1 2 3 4 15	22

Meat dishes

<i>Pork tenderloin marinated in wine and herbs</i>	1 3 12	24
<i>Sliced beef with rucola e grana</i>	7 1 3	26
<i>Lamb chops B.T.marinated with herbs and soave wine</i>	12 1 3	28
<i>Veal fillet with cranberry plum chutney and puree of potatoes</i>	12 1 7 3	28

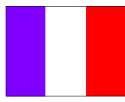
Fish dishes

<i>Fried squids with tartara sauce</i>	1 2 3 4	23
<i>Mixed fried fish</i>	1 2 4 15	26
<i>Tuna tataki with aubergine cream mint katsuobushi</i>	1 4 6	26
<i>Plate of grilled fish of the day</i>	4	30

Vegetables

<i>Green salad</i>	4
<i>Mixed salad</i>	5
<i>Fried potetos</i>	5
<i>Caponata</i>	6
<i>Selection of 3 cheeses with jams</i>	7

Covert charge 3



Hors d'oeuvres

<i>"Caprese di bufala d'Andria avec anchois de Cantabrie aux 3 tomates</i>	4 7	19
<i>Tartare de bœuf moutardé et soja jaune déshydraté et noisettes</i>	3 9 10 5 8	24
<i>Tartare de thon aux câpres soja, ciboulette et katsuobushi</i>	4 6 9 3	25
<i>Poulpe grillé avec crème de pomme de terre fumée panho et oignon miel</i>	1 2 4 15	20
<i>3 Coquilles Saint-Jacques grillées avec sauce Framboises</i>	3 4 6 7	23

Pates Gnocchi Ravioli

<i>Gnocchi faites maison tomate fraîche et ricotta fumée</i>	1 3 7	16
<i>Spaghetti faites maison a la carbonara</i>	1 3 7	16
<i>Tagliolini maison à l'espadon, raisins secs, pignons de pin et pain grillé</i>	2 3 4 8	20
<i>Gnocchi faites maison avec crevettes et coquilles saint jacques</i>	1 2 3 4 15	22
<i>Ravioles faites maison aubergines et scamorza avec tomate e ricotta</i>	1 3 7	20
<i>Ravioles de poisson du lagon, bisque de crustacés et verre de citron</i>	1 2 3 4 15	22

Plates de viande

<i>Filet de porc BT aux herbes et au vin rouge</i>	1 3 12	24
<i>Tranches de bœuf avec rucola et grana tarte</i>	7 1 3	26
<i>Côtes d'agneau B.T. mariné aux herbes et au vin soave</i>	12 1 3	28
<i>Filet de veau au chutney de prunes, canneberges et purée de pommes de terre</i>	12 1 7 3	28

Plates de poisson

<i>Calamars frits avec sauce tartara</i>	1 2 3 4	23
<i>Friture melange de poissons</i>	1 2 3 4 15	26
<i>Pavé de thon Tataki à la crème d'aubergines et à la menthe</i>	1 4 6	26
<i>Poisson du jour grillé</i>	4	30

Garniture

<i>Salade verte</i>		4
<i>Salade mixte</i>		5
<i>Pommes frits</i>	1	5
<i>Caponata</i>		6
<i>Sélection de 3 fromages</i>	7	15

<i>Couvert</i>		3
----------------	--	---



Vorspeisen

<i>Bufala caprese mit Kantabrische sardellen zu den 3 Tomaten</i>	4 7	19
<i>Rindertatar mit Senfkörnern, Soja, Kapern, getrocknetes Ei Haselnüsse</i>	3 9 10 5 8	24
<i>Thunfischtatar mit Soja kapern, Schnittlauch und Katsuobushi</i>	4 6 9 3	25
<i>Gegrillter Oktopus mit Panho-Räucherkartoffelcreme und Honigzwiebeln</i>	1 15	20
<i>3 Gegrillte Jakobsmuscheln mit japanischer Himbeeren</i>	3 4 6 7	23

Hausgemacht Pasta Gnocchi Ravioli

<i>Hausgemacht gnocchi mit frische tomaten und geräucherter ricotta</i>	1 4	16
<i>Hausgemacht spaghetti carbonara</i>	1 3	16
<i>Hausgemachte Tagliolini mit Schwertfisch, Rosinen, Pinienkernen und Brot</i>	11 2 3	20
<i>Hausgemacht gnocchi mit Jakobsmuscheln und garnelen</i>	1 2 3	22
<i>Ravioli auberginen und geräuchertem käse mit tomaten und ricotta</i>	1 3 7	20
<i>Lagunenfisch-Ravioli mit Muschelbiskuit garnelengarnelen und Zitronenglä</i>	s1 2 3 14	22

Fleischgerichte

<i>Schweinefilet mariniert Wein und Kräutern</i>	1 3 12	24
<i>Rindfleisch mit rucola und grana</i>	7 1 3	26
<i>Lammkoteletts mariniert in Kräutern und süßem Wein</i>	12 1 3	28
<i>Kalbsfilet mit pflaumen-cranberry-chutney und kartoffel-Birne</i>	12 1 7 3	28

Fischegerichte

<i>Frittierte tintenfische mit tartara Soße</i>	1 3 4 14	23
<i>Gemischter frittierter Fische</i>	1 2 4 14	26
<i>Thunfisch tataki mit Auberginencreme und Minze</i>	1 4 6	26
<i>Gegrillter Fang des Tages</i>	4	30

Beilagen

<i>Gruener salat</i>	4
<i>Gemischter salat</i>	5
<i>Pommes frites</i>	1 5
<i>Caponata</i>	6
<i>Auswahl aus 3 Käsesorten mit Marmelade</i>	7 15

<i>Gedek</i>	3
--------------	---



Antipastí

<i>Caprese di bufala con anchoas del Cantábrico ai 3 tomates 4 7</i>	19
<i>Tartar de carne mostaza, alcaparras soja, huevo deshidratado avellanas 3 9 10 5 8</i>	24
<i>Tartar de atún con alcaparras de soja, cebollino y katsuobushi 4 6 9 3</i>	25
<i>Pulpo a la plancha con crema de patata ahumada panño y cebolla miel 1 15</i>	20
<i>3 Vieiras a la plancha con salsa de Frambuesas 3 4 6 7</i>	23

Pasta Noquis y Ravióles

<i>Noquis de patatas casera con tomate fresco y ricota ahumada 1 3 7</i>	16
<i>Espagueti casera a la carbonara 1 3 7</i>	16
<i>Tagliolini casero con pez espada, pasas, piñones y pan tostado 1 2 3 4 8</i>	20
<i>Noquis de patatas caseros de patata con vieiras y gambas 1 2 3 15</i>	22
<i>Ravioli de berenjena y scamorza con tomate fresco y ricotta 1 3 7</i>	20
<i>Ravióles de pescado de laguna con gambas bisque de marisco y limón glass 1 2 3 4 15</i>	22

Platos de carne

<i>Solomillo de cerdo marinado en vino y hierbas 1 3 12</i>	24
<i>Lonchas de ternera sobre lecho de rúcula y parmesano 7 1 3</i>	26
<i>Chuletas de cordero B.T, marinado en hierbas y vino soave 12 1 3</i>	28
<i>Filete de ternera con chutney de ciruelas y arándanos y puré de patatas 1 12 7 3</i>	28

Platos de pescado

<i>Calamar frito con salsa tartara 1 2 3 4</i>	23
<i>Fritura de pescado mixta 1 2 4 15</i>	26
<i>Tataki de atún con crema de berenjena y menta 1 4 6</i>	26
<i>Pescado del día a la parrilla 4</i>	30

Vegetales

<i>Ensalada verde</i>	4
<i>Ensalada mixta</i>	5
<i>Papas fritas 1</i>	5
<i>Caponata</i>	6
<i>Selección de 3 quesos con mermeladas 7</i>	15

Cubierto

3

ALLERGENI ALLERGENS



1 GLUTINE
1 GLUTEN



8 FRUTTA A GUSCIO
8 TREE NUTS



2 CROSTACEI
2 CRUSTACEANS



10 SENAPE
10 MUSTARD



3 UOVA
3 EGGS



11 SEDANO
11 CELERY



4 PESCE
4 FISH



12 SEMI DI SESAMO
12 SESAME SEEDS



5 ARACHIDI
5 PEANUTS



13 SOLFITI
13 SOLPHITES



6 SOIA
6 SOYBEANS



14 LUPINI
14 LUPINS



7 LATTE E DERIVATI
7 MILK



15 MOLLUSCHI
15 MOLLUSCS

IL CLIENTE E' PREGATO DI COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE PRIMA DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SALA

THE CUSTOMER MUST COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES BEFORE ORDERING TO THE STAFF

Bibite

<i>Fanta</i>	4
<i>Coca cola</i>	4
<i>Coca cola zero</i>	4
<i>Sprite</i>	4
<i>The limone /pesca</i>	4
<i>Succo di frutta</i>	4
<i>Chinotto artigianale</i>	4

<i>Acqua minerale</i>	4
-----------------------	---

<i>Birra italiana Pils</i>	7
<i>Birra italiana White</i>	7
<i>Birra italiana Wild Bock</i>	7
<i>Birra Italiana Con Fonfo 500ml</i>	9

<i>Birra analcolica</i>	3,75 cl	7
-------------------------	---------	---

Caffetteria

<i>Caffè' Trinci</i>	3
<i>Caffè' Trinci Harena Ethiopia Presidio Slow Food</i>	5
<i>Caffè'decaffeinato</i>	3
<i>Caffè' corretto</i>	3.5
<i>Caffè latte</i>	4.5
<i>Cappuccino</i>	4
<i>The</i>	4

Cocktails

<i>Spritz Veneziano Con Prosecco</i>	7
<i>Aperol o Campari o Select</i>	
<i>Spritz Nostrano</i>	11
<i>Amaro Nostrano & Vermoth R & Rabarbaro & Soda</i>	
<i>Americano</i>	10
<i>Bitter & Vermoth R</i>	
<i>Negroni</i>	13
<i>Bitter & Vermoth R & Gin</i>	
<i>Americano Venezia</i>	13
<i>Bitter & Vermoth R (Tutto di Venezia)</i>	
<i>Negroni Venezia</i>	14
<i>Biter & Vermoth R & Gin (Tutto di Venezia)</i>	
<i>Gin & Tonic Venezia</i>	15
<i>Gin fatto a a Venezia e Limestone</i>	
<i>Gin & Tonic (Aromatico o Dray)</i>	13
<i>Gin & Limestone</i>	
<i>Vodka & Tonic</i>	13
<i>Grey Gose o Belvedere o Beluga + 2</i>	
<i>Picci Spritz</i>	14
<i>Gin Sospiri & Prosecco & Select & Limestone</i>	
<i>Gin Spritz</i>	13
<i>Gin Venezia & Prosecco & Pepe Nero & Limestone</i>	
<i>Bragora</i>	10
<i>Gin Venezia & Succo di limone</i>	
<i>Barena</i>	14
<i>Amaro Nostrano & Gin Venezia & Limestone</i>	