

CAPODANNO 2023 NEW YEAR'S EVE 2023 MURO FRARI

GLI ANTIPASTI STARTERS

Involentino di vitello e lardo con verdure e crema di Taleggio 20.00
Veal and lard roll with vegetables and taleggio cheese sauce

Selezione di salumi, stracciatella e giardiniera di verdure 20.00
Selection of cured meats, burrata and pickles

Insalata di astice con fragoline di bosco, frutta tropicale e radicchio selvatico 28.00
Lobster salad with wild strawberries, tropical fruit and wild radicchio

Crudo di scampi e tartare di tonno 28.00
Raw scampi and tuna tartare

Antipasto veneziano di pesce: baccalà in umido, baccalà mantecato, moscardini in umido, calamaretti spillo fritti, saor di sgombro e gamberi, capasanta gratinata al forno e salmone marinato serviti con polentina filante 28.00
Venetian fish appetizer: stewed codfish, creamy cod fish, stewed small octopus, fried baby calamari, mackerel and shrimps "in saor", scallop au gratin and marinated salmon accompanied with soft polenta

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto di scampi 25.00
Shrimps risotto

Risotto di Gò 22.00
Traditional risotto with local fish Gò

Spaghetti con vongole, bottarga e zucchine 20.00
Spaghetti with clams, bottarga and zucchini

Tagliolini con aragostine 28.00
Caserecce pasta with turbot, castraure artichoke and dried capers

Linguine con zafferano, calamaretti spillo e Salicornia 20.00
Linguine with saffron, baby calamari and salicornia

Pappardelle al ragù di lepre 20.00
Pappardelle pasta with wild rabbit ragu

Tagliolini ai porcini 25.00
Tagliolini with porcini mushrooms

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

La nostra tartare di manzo servita con crostoni caldi e verdure alla griglia 30.00
Our special beef tartare served with warm bruschette and grilled vegetables

Filetto di Manzo ai porcini 35.00
Beef tenderloin with porcini mushrooms

Chateaubriand di filetto di manzo con patate al forno 30.00
Beef fillet chateaubriand accompanied with oven-baked potatoes

Filetto di maiale in crosta di pistacchi con salsa di fichi servito con patate al forno 25.00
Pork tenderloin in pistachio crust with fig sauce accompanied with oven-baked potatoes

Branzino al cartoccio con pomodorini, capperi e olive nere e patate 30.00
Oven-baked sea bass in foil with cherry tomatoes, capers, black olives and potatoes

La grigliata di gamberoni, calamari e filetto di orata 30.00
Grilled king prawns, calamari and sea bream fillet

Fritto misto imbrogliato di pesce e verdure 30.00
Deep fried seafood and vegetables

DOLCI DESSERTS

Biscotti di Burano con vino passito 9.00
Burano biscuits with passito wine

Tiramisù fatto in casa 8.00
Homemade tiramisu

Torta fondente al cioccolato con panna 9.00
Fondant chocolate cake with whipped cream

Panettone o pandoro con crema al mascarpone 9.00
Panettone or pandoro with mascarpone cream

Sgroppino al limone e liquirizia 6.00
Lemon and licorice mild alcoholic sorbet

• E' richiesta una ordinazione minima di 2 piatti per persona (dolci esclusi)
A minimum choice of 2 courses per person (desserts not included) is required

• In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità
High quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones