



TAVERNETTA

**SAN MAURIZIO**

# MENU DEGUSTAZIONE “VENEZIANO”

VENETIAN TASTING MENU

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.  
Sono possibili a richiesta alcune modifiche per intolleranze alimentari.  
*The tasting menu is intended for the entire table. Some modifications for  
food intolerances are possible on request.*

Degustazione cicchetti misti della tradizione veneziana  
(saor/bacalà/piovra, crostacei e molluschi secondo la

Disponibilità del mercato di Rialto 🦞🦪🐚🐟

*Tasting starter traditional recipe from Rialto market of the day*

Tagliolini con cappesante e verdure di stagione 🌿🥚🦞

*Tagliolini pasta, scallops and seasonal vegetable.*

Fegato alla venexiana 🍷 o Pescato del giorno al forno 🐟

*Liver venetian style (traditional recipe) or baked fish of the day.*

Crema frita alla venexiana servita con  
salsa after eight, limone e pera sciroppata. 🍷🥚

*Fried cream, chocolate and mint sauce lemon curd and pear*

**70 p.p.**

Abbinamento 5 calici di vino scelti dalla lista vini

*Pairing 5 glasses of wine chosen from the wine list*

**20 p.p.**

Coperto, pane acqua e servizio inclusi nel prezzo  
*Cover charge, bread, water and service included in the price*

# MENU' A LA CARTA

ORDINAZIONE MINIMA 2 PORTATE/MINIMUM ORDER 2 COURSES/COMMANDE MINIMUM 2 COURSES

## ANTIPASTI

STARTER /HORD'EUUVRE/APPETIZER

*Di mare (sea food).....pour démarrer....fruit de mer*

Mazzancolle 🦑🥜

*Capesante su crema di zucchine & mandorle tostate.*

*Scallops on zucchini cream and toasted almonds.*

18

Saor 🌿🌙🐟

*sarde, gamberi e verdura di stagione fritte e marinate con cipolla.*

*Fried fish & vegetables marinated with sweet and sour onions (Traditional recipe).*

16

“Bacalà” mantecato 🐟

*stoccafisso servito su polentina bianca con crostini di polenta nera fritta.*

*creamed cod served with soft and crispy polenta (Traditional recipe).*

16

Piovra 🦑

*Piovra scottata su crema di patate con verdure croccanti.*

*Roasted octopus with potatoes cream and crispy vegetables.*

16

*Di terra (meat starter).....viande charcuterie*

Carpaccio 🥩

*Carpaccio di manzo, pomodorini confit e maionese alle erbe.*

*Beef carpaccio, dried tomatoes and homemade mayonese.*

18

Prosciutto crudo 🥩

*Prosciutto dop San Daniele e/o Parma 24 mesi e burratina affumicata.*

*Raw Parma or San Daniele prosciutto served with smoked burrata*

18

Vitel tonné 🥩🍷🌿🍷

*Vitello CBT con salsa tonnata e frutti di capperi fritti*

*Veal cooking at the low temperature, tuna sauce, fried cappers.*

20

## PRIMI PIATTI

### PASTA/MINESTRE

*Di mare (sea food).....pates poissons*

Tagliolini mazzancolle e verdure di stagione 🌿🐟👉

*Tagliolini with shrimps and seasonal vegetables*

**18**

Bigoli in salsa 🌿🐟👉🐟

*con salsa di moscardini, olive taggiasche e crumble di pane.*

*Special spaghetti onion sauce & anchovies*

**16**

Spaghetti alla busera 🌿👉🐟

*Salsa di pomodoro legg. Piccante, tartare di scampi e pistacchio.*

*Spaghetti "Busera style" with shrimps tartare and pistacchio*

**18**

*Di terra (meat pasta).....pates viande*

Pappardelle 🌿🐟👉

*Con ragù tagliato a coltello di anatra della laguna.*

*Pappardelle with Lagoon Duck ragù.*

**18**

*Vegetarian dishes.....pates vegetarien*

Fusilli 🌿👉🥛

*Pesto di zucchine, ricotta fresca e pomodorini confit.*

*Zucchini pesto, ricotta cheese & dreid baby tomatoes*

**16**

Paccheri 🌿🥛

*Pomodoro fresco, olive taggiasche, basilico e ricotta affumicata.*

*baby tomatoes, basil e smoked cheese ricotta.*

**16**

## SECONDI

MAIN COURSE /VIANDES ET POISSONS

*Di mare (sea food).....poissons*

Pescato del giorno  

*al forno o alla griglia secondo disponibilità del mercato di Rialto*

*Baked Fish filet from Rialto market of the day*

**da 25 a 30 pp**

Frittura mista   

*Selezione di pesci crostacei e julienne di verdure fritte.*

*Fried fish & vegetables.*

**30**


*Meat ( main course).....viandes*

Fegato alla venexiana 

*Fegato di vitello con cipolle agrodolce.*

*Liver venetian style. (Traditional recipe)*

**25**

Costolette di agnello 

*Cotte a bassa temperatura servite con gel al vino rosso e patate.*

*Lamb chop and roasted potatoes.*

**28**

## CONTORNI

SIDE DISH

Insalata mista o verdure griglia e vapore

*Mix salad or seasonable vegetables*

**6**

patate fritte

*french fried*

**6**

Acqua minerale Panna o San Pellegrino

**4**

**pane coperto & servizio**

**3,5**



## **Tavernetta San Maurizio di Gislon Orfeo**

San Marco 2619 – 30124 Venezia Tel 041 5285240 CF GSL RFO 42L09 B2470

PI 00787900273. Cod Univ. W7YVJK9

**TROVACI ANCHE SUI SOCIAL!**

@tavernetta\_san\_maurizio 


Tavernetta San Maurizio 

[www.tavernettasanmaurizio.it](http://www.tavernettasanmaurizio.it) 

## ALLERGENI

*Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari Chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.*

*Dear customer, our well trained staff will be happy to help you choose the best dish for any specific food allergy or intolerance issue. Please do not hesitate to ask.*

- 1  GLUTINE/Gluten\*
- 2  CROSTACEI/Shellfish\*
- 3  UOVA/eggs\*
- 4  PESCE/Fish\*
- 5  ARACHIDI/Peanuts\*
- 6  SOIA/Soya\*
- 7  LATTE/Milk\*
- 8  FRUTTA A GUSCIO/Nuts\*
- 9  SEDANO/Celery\*
- 10  MOLLUSCO/ Mollusc \*
- 11  SESAMO / Sesame Seeds \*
- 12  SOLFITI / Sulphite\*
- 13 LUPINI / Lupins\*
- 14 MOSTARDA / Mustard\*

\*e i suoi derivati