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, scalops and seasonal vegetable.

Fegato alla venexiana o Pescato del giorno al forno

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

Crema fritta 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'EUVRE/APPETIZER

Di mare (sea food)……pour démarer….fruit de mer

Cappesante

Cappesante su crema di zucchine & mandorle tostate.

Roasted scalops with zucchini cream and almond tosted.

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 verdurine 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 cappero fritti

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

20

PRIMI PIATTI

PASTA/MINESTRE

Di mare (sea food)……pates poissons

Tagliolini Cappesante e verdure di stagione

Pasta all'uovo con .

Tagliolini with scallops 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

Tavernetta San Maurizio di Gislon Orfeo

San Marco 2619 – 30124 Venezia Tel 041 5285240 CF GSL RFO 42L09 B247O

PI 00787900273. Cod Univ. W7YVJK9

TROVACI ANCHE SUI SOCIAL!

@tavernetta_san_maurizio

Tavernetta San Maurizio

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 helpyou choose the best dish for any specic 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