

Coperto e pane: 3.00

**ANTIPASTI**  
**IL CRUDO DI MARE** **€uro**

Tartufi di mare (cad.)	4.00
Ostriche Finclaire (cad.)	4.00
Scampi crudi	20.00
Gamberi crudi di Mazara del Vallo	20.00
Capasante crude (cad.):	6.00
Carpaccio di Tonno "Pinna Gialla"	20.00
Carpaccio di Pesce Spada	18.00
Carpaccio/Tartare di Branzino ai Pistacchi	22.00
Tartare di Tonno	22.00
Millefoglie di Tonno e Bufala con Olio al Basilico	20.00
Tavolozza di misto crudo	38.00
Tavolozza di misto crudo piccola	27.00

**I COTTI** **€uro**

Antipasti di Pesce misto al carrello	21.00
Degustazione antipasti caldi 3 portate	36.00
Degustazione antipasti caldi 4 portate	46.00
Degustazione antipasti caldi 5 portate	58.00
Gamberi al vapore con Verdure (secondo stagione)	17.00
Cuore di Tonno a vapore con Salsa allo Yogurt, Timo e Maggiorana	19.00
Grancevola al naturale	23.00
Cappasanta, Cappelunghe e Canestrelli (secondo mercato)	24.00
Capasante (cad.)	6.00
Schie di Laguna su Crema di Mais	19.00
Piovra Croccante con Insalatina Stagionale	19.00

**LA CARNE** **€uro**

Petto d'Oca affumicato	16.00
Culaccia di Parma "Salumificio Rossi"	15.00
Sopressa	13.00
Bresaola della Valtellina	16.00

Tutti i prodotti presenti nel menù potrebbero essere congelati



### **PRIMI PIATTI di Pesce**

(con pasta fatta in casa)

	<b>Euro</b>
Spaghetti di Gragnano con ½ Astice alla busara	<b>32.00</b>
Spaghetti di Gragnano con Vongole	<b>19.00</b>
Spaghetti di Gragnano ai Frutti di mare	<b>20.00</b>
Tagliolini con Vongole sgusciate e Bottarga di Muggine	<b>20.00</b>
Tagliolini con Scampi sgusciati alla busara	<b>19.00</b>
Tagliolini verdi alla Grancevola	<b>19.00</b>
I nostri Risotti (minimo per 2 persone):	<b>19.00</b>
Primo piatto del giorno	<b>19.00</b>
Primi piatti al Tartufo (secondo mercato)	

### **Menù degustazione Buon Ricordo (escluso vino)**

2 antipasti caldi, 1 primo "Bigoli Lagunari" <b>piatto del</b> <b>Buon Ricordo</b> , 1 secondo, contorno e dessert (per l'intero tavolo)	<b>Euro</b> <b>70.00</b>
--	-----------------------------

### **PRIMI PIATTI di Carne**

	<b>Euro</b>
Pasta e Fagioli	<b>13.00</b>
Gnocchi di Patate (Ragù, Pomodoro ecc.)	<b>13.00</b>
Tortellini fatti in casa	<b>15.00</b>
Tagliatelle col sugo d'Anitra	<b>13.00</b>
Tagliatelle con Porcini e Rucola	<b>14.00</b>

Tutti i prodotti presenti nel menù potrebbero essere congelati



## SECONDI PIATTI di Pesce

		<b>Euro</b>
Il Pesce "in Vetrina" alla griglia o al forno	all'hg	8.00
Branzino aperto all'aglio		25.00
Mazzancolle alla griglia		20.00
Scampi alla griglia		30.00
Tagliata di Tonno con Rucola e Aceto balsamico		25.00
Sogliola alla griglia		25.00
Grigliata mista di Pesce		27.00
Grigliata di Crostacei		42.00
Scampi fritti		26.00
Scampi e Calamaretti fritti		24.00
Scampi, Calamaretti e Moeche fritti		28.00
Moeche fritte (solo in stagione)		30.00
Astice alla Catalana		42.00
Scampi "sofegai" con Polentina bianca		26.00
Astice Blu Nostrano (secondo mercato)	al Kg	90.00

## SECONDI PIATTI di Carne

		<b>Euro</b>
Costata di Manzo alla griglia	all'hg	5.00
Controfiletto di Manzo alla griglia		22.00
Filetto di Manzo alla griglia o al Pepe verde		28.00
Tagliata di Manzo alla griglia con Verdure		25.00
Guancia di Manzo con Verdure o Funghi Porcini		22.00
Costine di Agnello all'Aceto balsamico o grigliate		30.00

Tutti i prodotti presenti nel menù potrebbero essere congelati



## **CONTORNI**

	<b>Euro</b>
<i>Carciofini trifolati</i>	<b>5.00</b>
<i>Verdura cotta</i>	<b>5.00</b>
<i>Insalata mista</i>	<b>5.00</b>
<i>Patate fritte</i>	<b>5.00</b>
<i>Verdure miste al vapore</i>	<b>5.00</b>
<i>Pomodori Gratinati</i>	<b>5.00</b>

## **SELEZIONE DI FORMAGGI E MARMELLATE**

**Euro**  
**10.00**

## **DESSERT**

	<b>Euro</b>
<i>Sorbetti al cucchiaino</i>	<b>4.00</b>
<i>Primizie di stagione</i>	<b>8.00</b>
<i>Dolci al carrello di produzione propria</i> <i>(per allergeni chiedere al personale)</i>	<b>8.00</b>
<i>Gelati artigianali</i>	<b>6.00</b>
<i>Varietà di Biscotti di produzione propria</i>	<b>4.00</b>

*Tutti i prodotti presenti nel menù potrebbero essere congelati*





### ACQUA MINERALE

	<b>Euro</b>
<i>Surgiva F.lli Lunelli gassata (bottiglia) 750 cl</i>	<b>3.00</b>
<i>Surgiva F.lli Lunelli naturale (bottiglia) 750 cl</i>	<b>3.00</b>

### VINI DELLA CASA

	<b>Euro</b>
<i>Pietragrande "F.lli Lunelli" 750 cl</i>	<b>15.00</b>
<i>Cabernet Franc "Az. Agricola Sperti" 750 cl</i>	<b>13.00</b>
<i>Col del Mar - Ornella Bellia - Prosecco Doc 750cl</i>	<b>15.00</b>
<i>Raboso Fiore "Paladin" 750 cl</i>	<b>15.00</b>

A disposizione **CARTA DEI VINI** nazionali ed esteri.

### BIRRA

	<b>Euro</b>
<i>Moretti 66 cl</i>	<b>5.00</b>
<i>Analcolica 33 cl</i>	<b>4.00</b>
<i>Heineken 33 cl</i>	<b>4.00</b>
<i>Artigianali 50 cl</i>	<b>7.00</b>

### CAFFÈ - ORZO

	<b>Euro</b>
<i>Caffè espresso, decaffeinato, orzo</i>	<b>2.00</b>
<i>Caffè corretto</i>	<b>3.00</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>3.00</b>

### LIQUORI

		<b>Euro</b>
<i>Nazionali</i>		<b>4.00</b>
<i>Nazionali riserva</i>		<b>6.00</b>
<i>Esteri</i>		<b>5.00</b>
<i>Esteri riserva</i>		<b>6.00</b>
<i>Esteri riserva speciali</i>		<b>8.00</b>
<i>Grappe monovitigno e riserve speciali</i>	<i>da</i>	<b>4.00</b>
	<i>a</i>	<b>10.00</b>
<i>Varietà di RUM</i>	<i>da</i>	<b>9.00</b>



*Menu degustazione "Buon Ricordo" :*  
*comprende il Piatto del Buon Ricordo ed è composta da:*  
*2 antipasti, primo p **58.00***

Coperto e pane: Euro	3.00	Tagliolini con scampi alla busara*	13.00	Insalata mista	4.00
<b>ANTIPASTI</b>	<b>EURO</b>	Tagliolini verdi alla grancevola*	13.00	Patate fritte	4.00
Petto d'oca affumicato	12.00	Risotto (almeno per 4 persone)	13.00	Verdure miste al vapore	4.00
Culaccia	11.00	Tagliolini al tartufo (in stagione): al gr.		<b>FORMAGGI nazionali</b>	6.00
Soppressa nostrana	9.00	Risotto al tartufo (in stagione): al gr.		<b>FORMAGGI esteri</b>	8.00
Bresaola della Valtellina	11.00	Primo Piatto del giorno	14.00	<b>DESSERT</b>	
Antipasti di pesce misto al carrello	17.00	Sfogliatina di Scorfano	14.00	Sorbetti al cucchiaino	4.00
Degustazione antipasti caldi 3 portate	27.00	<b>Bigoli lagunari</b>	22.00	Primizie di stagione	7.00
Degustazione antipasti caldi 4 portate	35.00	<b>SECONDI PIATTI - Piatti di pesce</b>		Dessert al carrello	6.00
Degustazione antipasti caldi 5 portate	45.00	Pesce secondo mercato all'etto	6.00	Gelati artigianali	6.00
Schie di Laguna su crema di Mais	15.00	Branzino aperto all'aglio	20.00	Varietà di biscotti	4.00
Gamberi al vapore con Verdure	13.00	Scampi alla griglia	27.00	Sgroppino	3.50
Bollito dell'Adriatico su Cesame di verdure	16.00	Sogliola	19.00	<b>ACQUA MINERALE</b>	
Capasanta, Cappelunghe e Canestrelli	13.00	Grigliata di pesce	22.00	Surgiva frizzante/naturale	3.00
Capasante (cad., secondo dimensione): da	4,50/5,00	Misto dell'Adriatico in tocio*	18.00	<b>VINI DELLA CASA (*)</b>	
Grancevola	17.00	Scampi fritti	20.00	Friulano Le Monde 750	10.00
<b>IL CRUDO DI MARE</b>		Scampi e calamaretti fritti	18.00	Cabernet Franc Sperti 750	10.00
Tartufi di mare (cad.)	3.00	Scampi, Calamaretti e Moeche fritti	20.00	Pinot-Prosecco "Guaiane" 750	10.00
Ostriche Finclaire (cad.)	3.00	Moeche fritte (in stagione)	22.00	Raboso Fiore Paladin 750	12.00
Ostriche Belon '0' (cad.)	3.50	Spiedini di scampi sgusciati	26.00	<b>BIRRA</b>	
Ostriche Belon '00' (cad.)	4.00	Scampi alla busara	28.00	Moretti da 66 cl	5.00
Sacmpi crudi	18.00	Astice alla Catalana	30.00	Moretti analcolica 33 cl	4.00
Gamberi Siciliani crudi	16.00	Mazzancolle alla griglia	18.00	Estera 33 cl	5.00
Capasante crude (cad.): da	4.50	Tagliata di tonno con rucola e balsamico	18.00	Artigianali	15.00
(secondo dimensione): a	50.00	Scampi Bolliti con verdure secondo stagione	20.00	<b>CAFFÈ - ORZO</b>	
Carpaccio di Tonno	15.00	Scampi"sofegai" con Polentina bianca	20.00	Caffè espresso, deca, orzo	1.50
Carpaccio di Pesce Spada	15.00	<b>SECONDI PIATTI - Piatti di carne</b>		Caffè corretto	3.00
Tartare di Tonno	18.00	Fiorentina di manzo alla griglia (al kg. )	45.00	Cappuccino	3.00
Misto crudo	28.00	Costata di manzo alla griglia	22.00	<b>LIQUORI</b>	
<b>PRIMI PIATTI</b>		Tagliata di manzo con verdure di stag.	18.00	Nazionali	3.00
Pasta e fagioli	10.00	Filetto di manzo alla griglia o al pepe v.	20.00	Nazionali riserva	3.50
Gnocchi con ragù du carne	10.00	Controfiletto di manzo alla griglia	17.00	Esteri	3.50
Tortellini fatti in casa	11.00	Carpaccio di manzo rucola e grana	18.00	Esteri riserva	4.00
Pappardelle col sugo d'anitra*	10.00	Filetto al pepe verde	19.50	Esteri riserva speciali	7.00
Tagliolini con verdure di stagione	9.50	Chateaubriand (per 2 persone )	46.00	Grappe monovitigno e da	4.00
Tagliatelle con porcini e rucola	10.00	Guancia di vitello con verdure o porcini	18.00	riserve speciali a	10.00
Tortelloni con mascarpone e verdure di stagi	11.00	Costine di agnello all'aceto b. o griglia	16.00	Rum	8.00
Spaghetti con ½ astice	21.00	<b>CONTORNI</b>		<b>Menù degustazione B.R.</b>	58.00
Spaghetti con vongole veraci	12.00	Carciofini saltati in padella	4.00		
Spaghettoni ai frutti di mare	13.00	Pomodori gratinati	4.00		
Spaghetti con seppiette	10.00	Verdura cotta	4.00		
Tagliolini con vongole veraci e bottarga	15.00				

## IL MENU

	EURO
VINO BIANCO E ROSSO <i>in bottiglia 3/4</i>	9.00
PINOT-PROSECCO " <i>Selezione Guaiane</i> "	9.00
ACQUA MINERALE 750 cl	2.50
<b>ANTIPASTI</b>	
BRESAOLA	9.00
PETTO D'OCA AFFUMICATO	10.00
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	10.00
SOPPRESSA NOSTRANA	8.00
TOMINO ALLA GRIGLIACON VERDURE DI STAGIONE	10.00
PIOVRA ALL'ISTRIANA	9.00
CAPPESANTE IN UMIDO CON POLENTA	9.00
INSALATA DI MARE CON VERDURE	9.00
<b>PRIMI PIATTI</b>	
GNOCCHI AL RAGU'	9.00
PAPPARDELLE ALL'ANITRA	9.00
PASTA E FAGIOLI	9.00
RADICI E FASIOI	8.00
BIGOI IN SALSA	9.00
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	9.00
TAGLIOLINI CON GAMBERI ALLA BUZARA	9.00
TAGLIOLINI CON CAPPESANTE E VERDURE DI STAGIONE	9.00
<b>SECONDI PIATTI</b>	
COSTATA DI MANZO	20.00
SALSICCIA ALLA GRIGLIA	9.00
BRACIOLINE DI AGNELLO AL BALSAMICO O ALLA GRIGLIA	12.00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	12.00
GUANCIALE DI VITELLO CON VERDURE	13.00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	12.00
CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA	12.00
MAZZANCOLLE, CODA DI ROSPO E PESCESPADA ALLA GRIGLIA	13.00
FRITTO DI CALAMARI E SEPPIETTE	12.00
SEPPIETTE IN UMIDO O ALLA GRIGLIA	12.00
BACCALÀ ( <i>in stagione</i> )	12.00
TRIPPA Millefoglie	10.00
FORMAGGIO COTTO, SOPPRESSA, FUNGHI CHIODINI E POLENTA ( <i>in stagione</i> )	12.00
<b>CONTORNI COTTI O CRUDI</b>	3.00
<b>DESSERT ASSORTITI</b>	5.00
<b>CAFFÈ</b>	1.50

# TRATTORIA GUAIANE

Noventa di Piave (Venezia)



*Ristorante del Buon Ricordo*  
*Locale Storico Veneto Legge Reg.37/2004*

*Coperto e pane*

## **ANTIPASTI**

*Petto d'Oca affumicato*

*Prosciutto di San Daniele*

*Soppressa nostrana*

*Soppressa "Punta di coltello"*

*Bresaola della Valtellina*

*Misto di affettati*

*Antipasti di Pesce misto*

*Gamberetti all'olio*

*Capesante \**

*Grancevola*

*Aragosta del Mediterraneo*

*Astice*

*Astice del Mediterraneo*

## **IL CRUDO DI MARE**

*Tartufi di mare*

*Ostriche Finclaire*

*Ostriche Belon '0'*

*Ostriche Belon '00'*

*Scampi crudi\**

*Gamberi siciliani crudi\**

*Capesante crude*

*Carpaccio di Tonno*

*Carpaccio di Pesce Spada\**

*Misto crudo\**

*(Spada - Tonno - Gamberi Siciliani - Scampi e Cappasanta)*

*Tartare di Tonno*

**PRIMI PIATTI**  
(con pasta fatta in casa)

*Pasta e Fagioli*

*Gnocchi di Patate con Pomodoro e Basilico*

*Tortellini fatti in casa*

*Pappardelle col sugo d'Anitra \**

*Tagliolini con Verdure di stagione*

*Tagliatelle con Porcini\* e Rucola*

*Tortelloni con Mascarpone e Verdure di stagione*

*Bigoli Lagunari (piatto del Buon Ricordo)*

*Spaghetti con 1/2 Astice alla busara*

*Spaghetti con Vongole veraci*

*Spaghettoni ai frutti di mare*

*Spaghetti con Seppiette in umido*

*Tagliolini con Vongole veraci sgusciate e*

*Bottarga di Muggine*

*Tagliolini con Scampi\* alla busara*

*Tagliolini verdi alla Grancevola*

*Risotto (almeno per 4 persone)*

*Tagliatelle al Tartufo (in stagione)*

*Risotto al Tartufo (in stagione)*

## **SECONDI PIATTI**

### *Piatti di pesce*

*Branzino (ogni hg)*

*Branzino aperto all'aglio (ogni hg)*

*Orata (ogni hg)*

*Rombo\* (ogni hg)*

*Scampi\* alla griglia*

*Sogliola*

*Grigliata mista di Pesce\**

*Misto dell'Adriatico in tocio*

*Scampi fritti\**

*Scampi e Calamaretti fritti\**

*Scampi, Calamaretti e Moeche fritti\**

*Spiedini di Scampi sgusciati\**

*Scampi alla busara\**

*Astice alla Catalana*

*Mazzancolle alla griglia\**

*Tagliata di Tonno con Rucola e Aceto balsamico*

*Scampi bolliti con Verdure secondo stagione\**

*Scampi con Polentina bianca\**

*Menu degustazione "Buon Ricordo" :*

*comprende il Piatto del Buon Ricordo ed è composta da:*

*2 antipasti, primo piatto, secondo piatto, contorno e dessert*

## **SECONDI PIATTI**

### *Piatti di carne*

*Fiorentina di Manzo*

*Costata di Manzo*

*Braciola di Vitello*

*Controfiletto di Manzo*

*Filetto di Manzo*

*Tagliata di Manzo con Verdure di stagione*

*Filetto al Pepe verde*

*Carpaccio di Manzo*

*Chateaubriand (per 2 persone )*

*Grigliata mista di Carni e Verdure*

*Guancia di Vitello con Verdure*

*Guancia di Vitello con Porcini*

*Costine di Agnello all'Aceto balsamico*

*Capretto al forno con Patate (1)*

*Costicine di Capretto impanate o grigliate (1)*

*(1) solo in primavera*

## **CONTORNI**

*Contorni di stagione*

## **FORMAGGI**

*Nazionali diversi*

## **DESSERT**

*Frutta fresca*

*Primizie di stagione*

*Dolci fatti in casa al carrello*

*Sorbetti e Gelati artigianali al cucchiaino*

## **ACQUA MINERALE**

*San Pellegrino (bottiglia) 750 cl*

*Panna naturale (bottiglia) 750 cl*

## **VINI DELLA CASA (1)**

*Lison Villa Castalda 750 cl*

*Cabernet Az. Agricola Sperti 750 cl*

*Pinot - Prosecco "Selezione Guaiane"*

*Raboso frizzante Villa Castalda 750 cl*

## **BIRRA**

*Nazionale da 66 cl*

*Estera da 33 cl*

## **CAFFÈ - ORZO**

*Caffè normale , Hag , orzo*

## **LIQUORI**

*Nazionali*

*Nazionali riserva*

*Esteri*

*Esteri riserva*

*Esteri riserva speciali*

*Grappe monovitigno e riserve speciali*

*Rum*

*(1) È pure disponibile la **CARTA DEI VINI** nazionali ed esteri.*