A·mare

Il nostro omaggio Benvenuti “In Marinetta”,
Calice di Prosecco Millesimato DOC Cantina Barollo,
grissini e focaccia homemade con degustazione olio EVO,
piccola entrée dello Chef.

degustazione

Crudo che passione!

Ostriche del Delta
naturale - pompelmo e pepe rosa

5 varietà di 37.2.1

Sempre buona!

Ritratto di seppia

Sostenibilità

Cuore morbido

Liuk 2024

€ 110

vini in abbinamento
cinque calici
€ 40

Tradizione

Venezia nel ♡

Fritto tutta la vita

Sfumature di nero
tagliolino homemade al nero di seppia,
julienne di seppiolina nostrana,
aglio nero rifermentato,
caviale di aringa fumé

Pescato del giorno

Nato in Veneto

€ 70

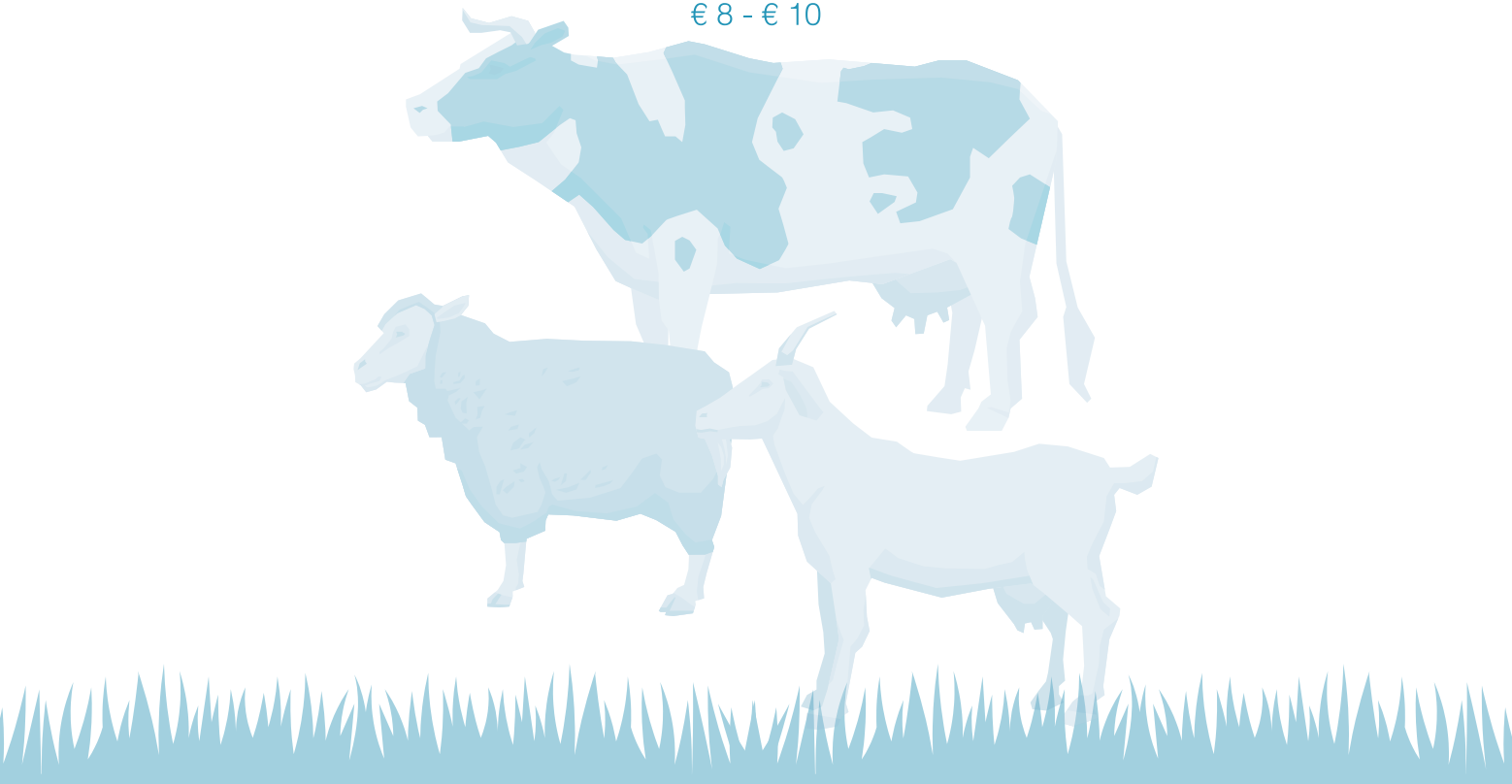
vini in abbinamento
quattro calici
€ 30

I menù degustazione vengono realizzati per il tavolo completo.

i nostri formaggi

La nostra selezione di formaggi,
accompagnati da composte e
mostarde di frutta dello Chef,
miele dell'Apicoltura Marangon e
noci del Polesine, pan brioche.
€ 22

vino passito in abbinamento
€ 8 - € 10



à la carte

la gioia del crudo

37.2.1 scampo, mazzancolla, cannocchie, capasanta, seppia, branzino, orata, fasolari, gamberi rosa, Ostrica Rosa di Scardovari. € 50

Trilogia Rosa ostriche Rosa di Scardovari in tre versioni. € 26

- naturale.
- pompelmo, pepe rosa.
- mela, scalogno, zenzero.

Ostrica Rosa di Scardovari al pezzo. € 9

Scampo fresco dell'Adriatico al pezzo. € 10/12 *secondo mercato*

CBT uovo, parmentier al Parmigiano Reggiano, spinacino novello. € 16

Venezia nel baccalà mantecato, scarola, polenta alla piastra. € 18

Mari pizza con alici di Pila marinate, ricottina homemade e radicchio rosso di Rosolina. € 16

Verso la bella stagione moscardino in olio cottura, croccante di pane, zuppetta di orzo e fave. € 20

Sempre buona! tartare di manzo, mazzancolla dell'Adriatico, formaggio del pastore, gel di tuorlo. € 22

à la carte

Sostenibilità pacchero di Fracasso da “agricoltura responsabile”, guazzetto di gallinella dell’Adriatico, salicornia. € 22

Qua Qua bottone di pasta fresca homemade ripieno di anatra confit, piselli freschi, verdure di stagione, scampi. € 25

Ritratto di seppia “cantuccio” di seppia nostrana, zafferano, pesto di cicoria, seppia marinata, nero di seppia. € 24

Km 0 risotto Carnaroli Delta del Po, pane, burro, alici di Pila e carota speziata. € 20

Oramai una rarità spaghetti “Benedetto Cavalieri” alle vongole veraci, menta, peperoncino. € 22

à la carte

Antiossidante carciofo, pecorino del pastore, polenta bianca morbida. € 22

Delta del Po anguilla, millefoglie di patate, porro al burro, salsa BBQ di laguna. € 32

Cuore morbido calamaro nostrano ripieno, pomodoro, basilico, olive. € 30

Pescato del giorno con patate novelle, riso integrale del Delta del Po soffiato, rucola. € 37

Fritto tutta la vita paranza della piccola pesca costiera, baccalà e schie con polenta bianca. € 32

Glutine
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei
Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uovo
Uova e prodotti a base di uova.

Pesce
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi
Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia
Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

Frutta a guscio
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano
Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape
Senape e prodotti a base di senape.

Semi di Sesamo
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride Solforosa
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupino
Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi
Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gluten Free

Vegetarian Friendly

www.inmarinetta.it |

* servizio 4,50 €