



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

La forza del pesce

Centopercento territorio

Cortile e Mare

Autumn Vibes

Puro piacere

€ 110

vini in abbinamento

cinque calici

€ 40

Tradizione

Venezia nel 

Saor di sarde di Pila

Super classico

Pescato del giorno

Nato in Veneto

€ 70

vini in abbinamento

tre calici

€ 20

I menù degustazione vengono realizzati per il tavolo completo.

❧ *i nostri formaggi* ❧

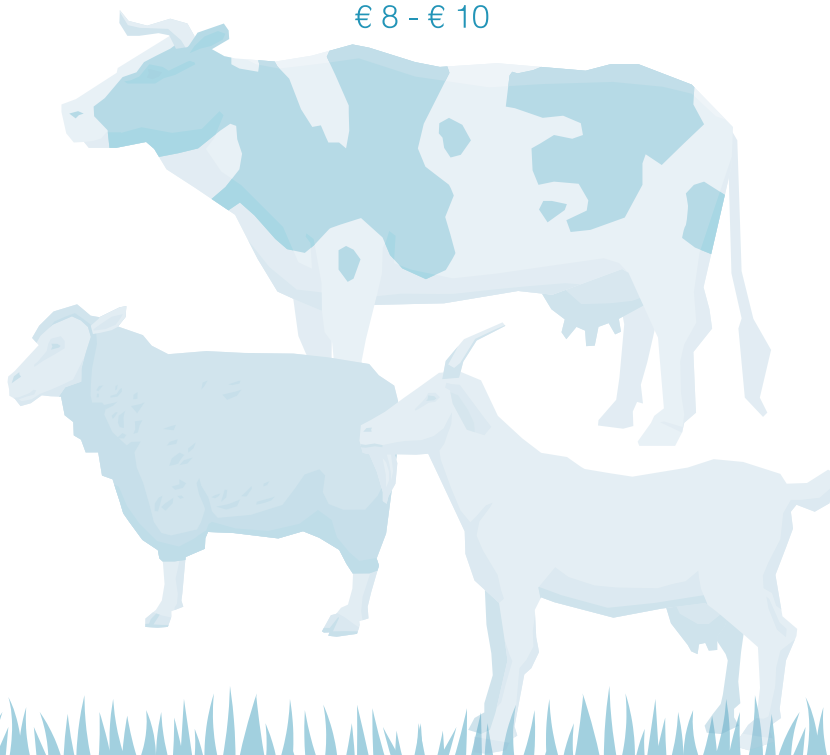
La nostra selezione di formaggi,
accompagnati da composte e
mostarde di frutta dello Chef,
miele dell'Apicoltura Marangon e
noci del Polesine, pan brioche.

€ 22



vino passito in abbinamento

€ 8 - € 10



la gioia del crudo

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



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



- naturale.
- pompelmo, pepe rosa.
- cetriolo, gin, menta fresca.

Ostrica Rosa di Scardovari al pezzo. € 9



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



Il folpetto non tradisce mai... moscardino con zuppetta di cereali, legumi. € 22



La fortezza del pesce leccia alla fiamma, broccolo romanesco, pomodoro secco, olive riviera. € 20



Il profumo delle "bronse" anguilla fumè, provola, cime di rapa. € 25



Venezia nel 🌀 baccalà mantecato, pak-choi e la sua gastrique. € 18



Crick & Crock millefoglie di patata e bieta, fondo vegetale, ricotta salata. € 18



à la carte

 **Il bosco in Autunno** gnocchi, spinacino, finferli, tartufo nero del Delta. € 25



Super classico risotto Carnaroli Delta del Po ai frutti del nostro mare. € 24



Ormai quasi una rarità spaghetti “Benedetto Cavalieri” alle vongole veraci come da tradizione. € 23



Centopercento territorio fusillone di pasta Fracasso da “agricoltura responsabile” con limone, radicchio, calamaretto caciariolo. € 24



Cortile e Mare raviolo di cappone, il suo fondo, topinambur, scampi nostrani. € 24



🌀 *à la carte* 🌀

Bontà pescatrice in guazzetto rosso, verdure di stagione. € 25



8 tentacoli polpo, barbabietola rossa, hummus di ceci. € 25



Autumn Vibes guancetta di maiale, senape antica, mela, mazzancolla dell'Adriatico. € 28



Pescato del giorno zucca in crema e marinata, puntarelle. € 38



Bella novità fritto in tre pezzi con diverse croccantezze: calamaro, mazzancolle nostrane, baccalà, salse in abbinamento. € 30



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

Ova 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) lattiolio.



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 illinoensis* (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

