

Ristorante
Terrazza Sommariva

Venezia

Aperitivo Veneziano - Venetian Aperitif

| | |
|--|--------|
| <i>Spritz Veneziano con Aperol</i> | € 7,00 |
| <i>Spritz Veneziano con Bitter Campari</i> | € 7,00 |
| <i>Spritz Veneziano con Select</i> | € 7,00 |
| <i>Bellini alla Pesca Bianca</i> | € 8,00 |

Gin & Tonic

| | |
|---|---------|
| <i>Dolce Vita Gin & Tonic Schweppes con Fragola e Lime</i> | € 13,00 |
| <i>Villa Ascenti Gin & Tonic Fever Tree Mediterranean con Menta</i> | € 14,00 |
| <i>Sabatini Gin & Tonic Fever Tree Mediterranean con Limone</i> | € 15,00 |
| <i>Roby Marton Gin & Tonic Fever Tree Indian Premium</i> | € 15,00 |
| <i>Hendrick's Gin & Tonic Schweppes con Cetriolo</i> | € 13,00 |
| <i>Bombay Gin & Tonic Schweppes con Lamponi e Menta</i> | € 13,00 |
| <i>Beefeater Gin & Tonic Schweppes con Lime e Arancia</i> | € 13,00 |
| <i>Bull Dog Gin & Tonic Fever Tree Indian con Lime</i> | € 13,00 |

Bollicine e Classici - Bubbles and Classics

| | |
|--|---------|
| <i>Flute di Champagne Pommery Brut Royal</i> | € 12,00 |
| <i>Ferrari Perlè Brut (Chardonnay 100%) Metodo Classico "Trento" DOC</i> | € 9,00 |
| <i>Flute di Franciacorta Brut Metodo Classico "Tenuta Mosnel" DOCG</i> | € 8,00 |
| <i>Calice Prosecco "Cantina Val d'Oca" Extra Dry DOC Treviso</i> | € 7,00 |
| <i>Prosecco Rosè "Cà dei Mori" Extra Dry Millesimato DOC</i> | € 7,00 |
| <i>Bloody Mary</i> | € 10,00 |
| <i>Kyr Royal</i> | € 12,00 |
| <i>Hugo</i> | € 10,00 |
| <i>Negroni</i> | € 10,00 |

Le Specialità del Nostro Chef: Fabio Pisolati
Our Chefs Specials: Fabio Pisolati



€ 88,00

Gran Piatto di Frutti di Mare alla Marco Polo (x 2 Pers)
(Astice, Scampi, Mazzancolle, Cicale di Mare, Cozze, Vongole Veraci e Verdure Fresche)
Fresh Seafood Dish "Marco Polo Style" (x 2 Pers.)
(Rock Lobster, Scampi, Mazzancolle, Mantis Shrimp, Sauteed Clams and Fresh Vegetable



€ 42,00

Tagliolini all'Astice & 1/2 Astice
Tagliolini with Rocklobster Sauce & 1/2 Rocklobster



€ 26,00

Degustazione di Paté di Foie Gras d'Anatra con Crostini
Duck Foie Gras Tasting with Croutons



€ 22,00

Tagliolini Freschi all'Uovo al Nero di Seppia con Capesante e Cicale di Mare
Black Ink Fresh Egg Pasta with Seascallop and Mantis Shrimp

ANTIPASTI - STARTERS

Caprese con Burratina Pugliese € 20,00
Caprese Salad with Apulian Burrata

Prosciutto Crudo di San Daniele e Mozzarella di Bufala Campana € 21,00
San Daniele Ham and Buffalo Mozzarella from Campania

Carpaccio di Salmone Marinato in Casa con Crostini € 20,00
Home Marinated Salmon Carpaccio with Croutons

Gamberetti alle Tre Salse con Mayo, Salsa Rosa e Tartara € 21,00
Shrimps with Three Sauces; Mayo, Cocktail and Tartare

Quadris di Saor Veneziano € 21,00
Quadris of Venetian Fish "Saor" Style

Cozze e Vongole Veraci Saltate alla Veneziana € 20,00
Sauteè Mussels and Clams "Venetian Style"

Capesante e Cozze Grattinate al Forno € 26,00
Seascallops and Mussels au Gratin

Ostriche Fines de Claire 6 pz. € 27,00
Oysters Fines de Claire

"9 in Punto" Gran Antipasto Misto di Pesce € 33,00
"9 O' Clock" Great Mix Seafood Hors d'Oeuvre

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga di Muggine € 23,00
Spaghetti with Clams and Mullet Bottarga

Linguine alla Busara di Scampi € 22,00
Linguine Scampi "Busara" Style

Tagliatelle "Arlecchino" ai Frutti di Mare € 20,00
Noodles "Arlecchino" with Seafood Sauce

Lasagnette di Pesce Grattinate € 20,00
Baked Seafood Lasagna au Gratin

Spaghetti alle Seppie Nere € 20,00
Spaghetti with Black Cuttlefish

Paccheri alla Carbonara € 20,00
Paccheri Carbonara

Lasagne al Forno € 19,00
Baked Lasagne

Zuppa di Verdure con Crostini Speziati € 17,00
Vegetable Soup with Spiced Croutons

Zuppa di Pesce alla Veneta € 22,00
Fish Soup "Venetian Style"

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Gran Frittura Mista di Pesce del Giorno con Erbaria di Verdure € 29,00
Daily Mixed Fried Fish and Vegetables "Erbaria"

Scampi Fritti € 33,00
Fried Scampi

Seppie Nere con Polenta Bicolore € 25,00
Black Cuttlefish Stew with Bicolor Polenta

Scampi alla Griglia € 33,00
Grilled Scampi

Branzino oppure Orata alla Griglia € 27,00
Grilled Seabass or Grilled Seabream

Calamari Grigliati con Polentina Morbida € 26,00
Grilled Squids with Soft Polenta

Grigliata Mista di Pesce (per 2 pers.) € 78,00
Mixed Grilled Fish (per 2 pers.)

Astice alla Griglia con Burro Fuso € 56,00
Grilled Rocklobster with Melted Butter Sauce

Costolette di Agnello alle Erbe Aromatiche € 29,00
Lamb Chops with Aromatic Herbs

Tagliata di Angus su Letto di Rucola & Rosmarino € 29,00
Sliced Angus Beef on Rocket & Rosemary

Filetto di Manzo Irlandese alla Griglia € 33,00
Grilled Irish Beef Fillet Steak

Filetto di Manzo Irlandese al Pepe Verde 35,00
Irish Beef Fillet Steak with Green Peppercorn Sauce

Tartare di Angus con Crostini € 27,00
Angus Tartare with Croutons

CONTORNI e FORMAGGI - SIDES and CHEESEBOARD

Patatine Fritte € 8,00
French Fries

Insalatina Mista di Stagione € 8,00
Mixed Salad in Season

Patate Bollite Prezzemolate € 8,00
Parsley Boiled Potatoes

Degustazione di Formaggi Italiani con Mostarde alla Frutta € 14,00
Mixed Italian Cheeseboard with Fruit Mustards



"Il Pesce crudo è sottoposto ad abbattimento di temperatura come da Regolamento CE 853/2004"
I prodotti elencati, talvolta, possono essere congelati per esigenze di stagione

DESSERT

Tiramisù € 9,00

Tiramisù

Panna Cotta con Frutti di Bosco € 9,00

Cream Pudding with Berries

Semifreddo all'Amaretto € 9,00

Amaretto Parfait

Gianduiotto Veneziano € 9,00

Venetian Gianduiotto

Poker di Frutta Fresca in Macedonia € 8,00

Poker of Fresh Fruits Salad

Fragole con Panna € 8,00

Straberries with Whipped Cream

Coppa di Gelato con Panna € 8,00

Ice Cream with Whipped Cream

Coppa di Gelato 4 Stagioni € 10,00

Ice Cream Cup 4 Seasons

Irish Coffee € 12,00

Irish Coffee

Sgroppino alla Veneziana € 12,00

Sgroppino (Lemon Ice Cream, Prosecco and Vodka)

I biscotti Veneziani Con Recioto Veronese di Masi € 10,00

Venetian Biscuits paired with a Glass of Recioto Masi

Il Calice di Moscato coi Zaletti Veneziani € 10,00

Glass of Moscato Michele Chiarlo with Zaletti Biscuits

