



## ANTIPASTI DI PESCE

	<b>Crudità di Pesce Remer</b> <i>Raw Fish Remer</i>	27,00
	<b>Tartare di Tonno con Maionese agli Agrumi e Sedano Riccio</b> <i>Tuna Tartare with Citrus Mayonnaise and Curly Celery</i>	22,00
	<b>Antipasto di Pesce alla Veneziana</b> <i>Venetian fish appetizer</i>	25,00
	<b>Salmone Marinato alle Erbette con Misticanza di Campo</b> <i>Marinated Salmon with Herbs and Field Salad</i>	18,00








## ANTIPASTI DI CARNE

	<b>Carpaccio di Carciofi con Noci e Parmigiano</b> <i>Artichoke Carpaccio with Walnuts and Parmesan</i>	16,00
	<b>Gran tagliere di Salumi "Remer"</b> <i>Remer Cold Cuts Platter</i>	19,00
	<b>Fagottino di Manzo con Medaglione di Parmigiano</b> <i>Beef bundle with Parmesan Cheese</i>	19,00

In the absence of finding the fresh product, we advise customers that certain products may be frozen or frozen by a quick cooler. Fish intended for raw consumption has been the subject of a preventive treatment, using a cooling cell, in accordance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004, - Alle.III, sect. VIII, chap.3, letter D, point 3.




En l'absence de trouver le produit frais, nous conseillons aux clients que certains produits peuvent être congelés ou congelés par un refroidisseur rapide. Le poisson destiné à être consommé cru a fait l'objet d'un traitement préventif, à l'aide d'une cellule de refroidissement, conformément aux dispositions du règlement (CE) 853/2004, - Alle.III, sect. VIII, chap.3, lettre D, point 3.

## PRIMI RISOTTI E ZUPPE

	<b>Mezzi Paccheri al Ragù di Laguna</b> <i>Half Paccheri with Ragout of Lagoon Fish Laguna</i>	20,00
	<b>Vermicelli S. Martino con Vongole e Crema di Acciughe</b> <i>S. Martino Spaghetti with Clams and Anchovy Cream</i>	20,00
	<b>Gnocchetti Viola alle Verdure di S. Erasmo con Creme di Burrata</b> <i>Purple Gnocchetti with Vegetables of S. Erasmo with Burrata Cream</i>	18,00
	<b>Pappardelle all'Uovo con Ragù di anatra Aromattizzato al Timo</b> <i>Egg Pappardelle with Duck Ragout Flavored with Thyme</i>	20,00
	<b>Risotto di Go' (min. 2 Pax ) prezzo p.p.</b> <i>Risotto with Typical Lagoon Fish (min. 2 pax) price p.p.</i>	24,00
	<b>Zuppa di Pesce con Crostini</b> <i>Fish soup with croutons</i>	25,00
	<b>Risotto di Sécole (min.2 pax ) prezzo p.p. (a seconda del mercato)</b> <i>Risotto with Pieces of Fat and Lean Meat that line the back of the beef (min 2 pax) price p.p.</i>	22,00

In assenza di reperimento del prodotto fresco, si avvisa la clientela che alcuni prodotti possono essere congelati o congelati mediante abbattitore rapido. Il pesce destinato al consumo crudo è stato oggetto di un trattamento preventivo, mediante cella frigorifera, secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 853/2004, - All.III, sez. VIII, cap.3, lettera D, punto 3.

## SECONDI DI PESCE

	Trancio di Ombrina su Crema di Vongole e Verdure di Stagione <i>Slice of Ombrina on Clams Cream and Seasonal Vegetables</i>	25,00
	Seppie alla Veneziana con Combinazione di Carciofi <i>Venetian cuttlefish with a combination of artichokes</i>	22,00
	Cubetti di Salmone con Finocchietto, Pepe Rosa e Crema di Patate <i>Salmon Cubes with Fennel, Pink Pepper and Cream of Potatoes</i>	25,00
	Branzino al Sale o al Forno (min.2 pax) prezzo p.p. <i>Sea bass with salt or baked (min. 2 pax) price p.p.</i>	25,00
	Frittura di Pesce Reale <i>Fried Royal Fish</i>	28,00

## SECONDI DI CARNE

	Fiorentina in Pietra Lavica con Verdure di Stagione (1000 g) <i>Fiorentina in Lava Stone with Seasonal Vegetables (1000 g)</i>	55,00
	Filetto di Maialino con Noci pere e Crema di Patate <i>Pork Fillet with Nuts, Pears and Cream of Potatoes</i>	25,00
	Costicine di Agnello in Crosta di Pistacchi e Broccoli <i>Lamb chops in a pistachio and broccoli crust</i>	25,00
	Tagliata di Filetto <i>Sliced Beef</i>	29,00
	Stinco di Vitello al forno <i>Baked Veal shank</i>	29,00

En l'absence de trouver le produit frais, nous conseillons aux clients que certains produits peuvent être congelés ou congelés par un refroidisseur rapide. Le poisson destiné à être consommé cru a fait l'objet d'un traitement préventif, à l'aide d'une cellule de refroidissement, conformément aux dispositions du règlement (CE) 853/2004, - Alle.III, sect. VIII, chap.3, lettre D, point 3.

## CONTORNI E DOLCI

	Tagliere di 6 Formaggi Selezionati con miele e confetture <i>Choice of 6 Italian Cheese with honey and jam</i>	20,00
	Verdure di Stagione <i>Vegetables of the Season Boiled, Grilled or with Butter or Garlic</i>	9,00
	Insalata Mista <i>Mix Salad</i>	7,00
	Patate Fritte, al Forno, Lesse <i>Potatoes Fried or baked or Boiled</i>	9,00
	Selezione di Dolci dello Chef <i>Choice of cakes</i>	9,00
	<i>Coperto - Covered 3,50 € p.p.</i>	

In assenza di reperimento del prodotto fresco, si avvisa la clientela che alcuni prodotti possono essere congelati o congelati mediante abbattitore rapido. Il pesce destinato al consumo crudo è stato oggetto di un trattamento preventivo, mediante cella frigorifera, secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 853/2004, - All.III, sez. VIII, cap.3, lettera D, punto 3.