

TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

antipasti

- millefoglie, sedano e bottarga di muggine €16,00   
mille feuilles with celery and mullet roe salad
- baccalà mantecato su fondo di carciofo €16,00  
salted cod paté and artichoke bottom
- vellutata di ceci e gamberi piccanti €18,00  
chick pea velluté with spicy prawns
- granseola a vapore nel suo guscio (piatto della tradizione) €24,00 
steamed spider crab served in its shell
- antipasto misto di pesce della tradizione €25,00    
mix of traditional venetian fish starter
- prosciutto crudo San Daniele dop € 18,00
San Daniele cured raw ham
- carpaccio di manzo, giardino di verdure in agrodolce e polvere di capperi €20,00 
beef carpaccio with our pickled vegetables
- botoli sott'olio €15,00
homemade pickled artichokes
- le verdure del nostro orto "Osti in Orto" in agrodolce €12,00 
homemade pickled vegetables from our garden "Osti in Orto"

primi piatti

- ravioli di asparagi con ricotta affumicata €18,00   
homemade ravioli with asparagus and smoked ricotta cheese
- bigoli mori in salsa (piatto della tradizione) €16,00  
whole wheat speghetti with anchovies and onions
- gnocchi di patate con amatriciana di gamberi €18,00    
homemade potatoe gnocchi with shrimp amatriciana
- tagliatelle con ragu di fassona €18,00  
tagliatelle with beef ragu
- pasta e fagioli * €14,00  
bean cream with pasta

*disponibile anche con pasta senza glutine
available with gluten free pasta

secondi

- pescato del giorno alla griglia €25,00 
grilled catch of the day
- gran fritto di pesce con verdure pastellate €27,00    
mixed of fried fish and vegetables
- filetto di volpina in crosta di agrumi €25,00  
grey mullet fillet with citrus panure
- fegato di vitello alla veneziana con polenta di mais "biancoperla" (piatto della tradizione) €20,00
traditional venetian style veal liver
- tagliata di Bianca Piemontese al profumo di rosmarino e patate al forno €23,00
grilled beef smoked with rosemary and roasted potatoes
- rotolo di coniglio e crema di asparagi €25,00   
rabbit roll with asparagus
- asparagi e uova in camicia € 19,00 
asparagus and eggs

contorni

- insalata mista €7,00
mixed salad
- botoli nostrane (4 pezzi) €8,00
tiny artichokes (4 pieces)
- asparagi gratinati €10,00 ⓘ
gratinated asparagus
- patate al forno al rosmarino €7,00
roasted potatoes
- misto di verdure cotte del nostro orto "Osti in Orto" Sant'Erasmus €7,00
seasonal cooked vegetables from our garden "Osti in Orto" on Sant'Erasmus island

Pane e coperto €3,00

Bread and cover charge

* I piatti di pesce crudo, semi-crudo e marinato sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento.

Raw and marinated fish have undergone preventive temperature treatment for raw fish protocol.

*la maggior parte della verdura del nostro menu proviene dal nostro orto "Osti in Orto" a Sant'Erasmus

Most of our vegetables come from our garden "Osti in Orto" on Sant'Erasmus island