

# 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*
- gazpacho e gamberi rossi siciliani piccanti €19,00     
*gazpacho with spicy sicilian red shrimps*
- 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 e melone €22,00  
*San Daniele cured raw ham with melon*
- carpaccio di manzo, giardino di verdure in agrodolce e polvere di capperi €20,00   
*beef carpaccio with our pickled vegetables*
- le verdure del nostro orto "Osti in Orto" in agrodolce €12,00   
*homemade pickled vegetables from our garden "Osti in Orto"*

## primi piatti

- ravioli sardi ricotta, zafferano e arancia con sugo di pomodoro €20,00      
*homemade ravioli with ricotta cheese, saffron and orange zest*
- fregola con zucca e polvere di cannella \* €18,00    
*fregola with squash and cinnamon*
- rigatoni di Gragnano all'amatriciana\* €18,00    
*rigatoni with amatriciana sauce*
- parmigiana di melanzane\* €18,00     
*aubergine parmigiana*
- bigoli mori in salsa (piatto della tradizione) \* €16,00    
*whole wheat speghetti with anchovies and onions*
- pasta e fagioli \* €16,00    
*bean cream with pasta*  
*\*disponibile anche con pasta senza glutine*  
*available with gluten free pasta*

## secondi

- pescato del giorno alla griglia €28,00   
*grilled catch of the day*
- gran fritto di pesce con verdure pastellate €27,00      
*mixed of fried fish and vegetables*
- 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*
- burrata con panzanella, acciughe e pomodori confit € 19,00    
*burrata with panzanella, anchovies and confit tomatoes*
- coniglio al mirto con patate gratinate €28,00     
*rabbit with myrtle and potatoes au gratin*
- filetto di volpina agli agrumi con verdure €25,00 (4, 9)    
*grey mullet fillet with quinoa and vegetables*

## contorni

- crudità del nostro orto  €7,00  
*crudità from our garden*
- zucchine baby del nostro orto gratinate  €10,00  
*baby zucchini gratin from our garden "Osti in Orto" on Sant'Erasmus island*
- 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*