

















TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

antipasti


- millefoglie, sedano e bottarga di muggine €16,00   
mille feuilles with celery and mullet roe salad
- ostriche Gillardau al pezzo €5,00 
Gillardau oysters by the piece
- baccalà mantecato su fondo di carciofo €16,00  
salted cod paté and artichoke bottom
- gazpacho e calamari piccanti €18,00   
gazpacho with spicy squid
- 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 sardi arancia e zafferano con sugo di pomodoro €18,00   
homemade black ravioli filled with orange zest and saffron served with tomatoe sauce
- bigoli mori in salsa (piatto della tradizione) €16,00  
whole wheat speghetti with anchovies and onions
- fregola con bevarasse* €18,00   
fregola with clams
- tagliatelle con ragu d'anatra €18,00   
graganelli with duck 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 €28,00 
grilled catch of the day
- gran fritto di pesce con verdure pastellate €27,00    
mixed of fried fish and vegetables
- seppie di nassa con piselli del nostro orto €25,00  
stewed cuttlefish and peas
- 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
- insalata di coniglio €22,00   
rabbit salad
- burrata con panzanella e pomodori confit € 19,00   
burrata with panzanella and confit tomatoes

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