






















TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

antipasti

- ◆ millefoglie, sedano e bottarga di muggine €18,00  
mille feuilles with celery and mullet roe
- ◆ cappesante al forno €20,00 
baked scallops
- ◆ sarde in saor €18,00   
traditional venetian style sardines with sour sweet onions
- ◆ gazpacho con gamberi rossi speziati €19,00.   
gazpacho with spicy red shrimps
- ◆ antipasto misto di pesce della tradizione €26,00      
mix of traditional venetian fish starter
- ◆ prosciutto crudo San Daniele €19,00+melone € 23,00
San Daniele cured raw ham
- ◆ carpaccio di manzo con tartufo nero €30,00
beef carpaccio and black truffle
- ◆ 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 ,buccia d'arancio) con salsa di pomodori del piennolo €20,00    
homemade ravioli filled with ricotta cheese,saffron and orange zest in tomato sauce
- ◆ tagliolini con tartufo nero* €25,00   
tagliolini with black truffle
- ◆ linguine di Gragnano al pesto genovese* €18,00    
linguine with pesto sauce
- ◆ risotto scampi e zucchine del nostro orto* €22,00.    
risotto with langoustines and zucchini from our garden
- ◆ melanzane alla parmigiana €20,00    
aubergine parmigiana
- ◆ pasta e fagioli * €16,00  
creamy bean soup with pasta

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

secondi

- ◆ pescato del giorno alla griglia (100gr.) €10,00 
grilled catch of the day
- ◆ gran fritto di pesce con verdure pastellate €27,00   
mixed of fried fish and vegetables
- ◆ filetto di ombrina in crosta di erbe aromatiche del nostro orto €28,00  
grilled tuna steak with leak and ginger purée
- ◆ fegato di vitello alla veneziana con polenta di mais "maranello" (piatto della tradizione) €21,00
traditional venetian style veal liver
- ◆ tagliata di Bianca Piemontese al profumo di rosmarino e patate al forno €25,00
grilled beef smoked with rosemary and roasted potatoes
- ◆ coscia di faraona arrosto con peperoni del nostro orto € 22,00. 
roasted guinea fowl with pepers from our garden
- ◆ caprese di bufala campana con datterini e verdure del nostro orto € 18,00 
buffalo mozzarella, tomatoes and vegetables from our garden

contorni

- ◆ insalata mista €8,00
mixed salad
- ◆ patate al forno al rosmarino €7,00
roasted potatoes
- ◆ misto di verdure cotte del nostro orto "Osti in Orto" Sant'Erasmus €10,00
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 