

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 €18,00    
homemade ravioli with ricotta cheese, saffron and orange zest
 - bigoli mori in salsa (piatto della tradizione) * €16,00  
whole wheat spaghetti with anchovies and onions
 - fregola con bevarasse * €18,00  
fregola with clams
 - gnocchi di patate con ragu d'anatra €18,00 *    
potatoe gnocchi 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 da nassa con piselli €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, acciughe e pomodori confit € 19,00  
burrata with panzanella, anchovies and confit tomatoes

contorni

- insalata mista €7,00
mixed salad
- castraure nostrane (4 pezzi) €10,00
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