

















# TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

## antipasti


- ◆ millefoglie, puntarelle e bottarga di muggine €18,00     
*mille feuilles with puntarelle and mullet roe*
- ◆ baccalà mantecato su crema di zucca €15,00    
*patè of salted cod with butternut squash purea*
- ◆ vellutata di pomodoro del piennolo con gamberi rossi speziati €19,00.    
*tomatoe vellutè with spicey red shrimps*
- ◆ antipasto di pesce del giorno a seconda del mercato €20,00  
*today's fish antipasto from the Rialto market*
- ◆ prosciutto crudo San Daniele €19,00  
*San Daniele cured raw ham*
- ◆ carpaccio di manzo e le nostre verdure in agrodolce €22,00    
*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 buccia d'arancio) con salsa di pomodori del piennolo €20,00      
*homemade ravioli filled with ricotta cheese, saffron and orange zest in tomato sauce*
- ◆ linguine di Gragnano con salsa di pomodoro del piennolo del Vesuvio\* €18,00   
*linguine with Piennolo tomatoe sauce and olive oil of our own production*
- ◆ pennette di Gragnano con ragù d'anatra\* €18,00    
*pennette with duck ragù*
- ◆ risotto di pesce €22,00 p.p.     
*fish risotto*
- ◆ pasticcata zucca, finferli e scamorza affumicata €20,00      
*lasagna with squash, mushrooms and smoked cheese*
- ◆ 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*
- ◆ fritto di pesce a seconda di mercato con verdure pastellate €27,00     
*mixed of fried fish and vegetables from the Rialto market*
- ◆ filetto di pesce a seconda di mercato €28,00  
*fish fillet of the day*
- ◆ 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*
- ◆ stracotto di capra con cardi selvatici e olive € 24,00    
*goat stewed with wild cardoons and olives*
- ◆ polenta, gorgonzola e funghi misti del Cadore € 20,00   
*polenta, gorgonzola cheese and mushrooms*

**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* 