IL

porticciolo

LIFE IS BETTER BY THE WATER

ANTIPASTI - PER INIZIARE

SPAGHETTI DI SEPPIA CRUDA / PIATTO D'AUTORE *(4)* 44
Serviti con castraure di St. Erasmo (Presidio Slow Food), capperi fritti e mentuccia

AMBROGINO VENEZIANO *(1,2,3,7,8)* 60
Con astice, mayonese alla bisque e cavolo estivo.

MOSCARDINO BRASATO *(4,7,9)* 39
spuma di polenta e finocchietto

TARTARE TONNO TATAKY *(4,6,8)* 44
Polvere di Yuzu, mayonese alle mandorle e salicornia

TARTARE DI BRANZINO MARINATO AL GIN *(4,6,7)* 44
Salsa all'arancio, zenzero e cardamomo

BISTECCA DI POMODORO *(7)* 32
Pomodoro di Cavallino Treporti e feta greca

GAZPACHO DI POMODORO (GF,VG) *(9)* 29

SELEZIONE DI OSTRICHE

FINE DE CLAIRE *(14)* CAD 10

GILLARDEAU *(14)* CAD 13

CADORET *(14)* CAD 15

CRUDO DA RIALTO

SCAMPI *(2)* CAD 9

GAMBERI ROSSI *(2)* CAD 10

CAPASANTA *(14)* CAD 14

PLATEAU DEI CRUDI *(2,4,14)* 180
2 Gillardeau, 2 Fin de Claire, 2 Cadoret,
4 Scampi, 4 Gamberi,
2 Capesante, 1 Carpaccio di tonno

PRIMI PIATTI

LINGUINE CON "CAPAROSSOLI" / PIATTO D'AUTORE *(1,4,14)* 44

TAGLIOLINI ALL'UOVO FATTI IN CASA *(1,2,3,10)* 50
Polpa di granchio, mazzancolle, salsa alla busara e gremolada

SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA *(1)* 33
Con limone, olio EVO, basilico e concasse di pomodoro

CASONCELLI FATTI IN CASA *(1,3,7)* 38
ripieni di ricotta, erbe aromatiche, burro affumicato e fagiolini (V)

CAVATELLI AL NERO DI SEPPIA E BACCALÀ MANTECATO *(1,4,7,9,14)* 48
Con merluzzo, capperi e pomodori secchi

SECONDI PIATTI

PER ACCOMPAGNARE

PATATE NOVELLA ALLE ERBE MEDITERRANEE 20

FAGIOLINI AL BURRO CON MANDORLE *(8)* 20

BABY ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 20

INSALATE

INSALATA GRECA (V) *(7)* 33
feta, cetriolo, pomodorini, olive taggiasche, basilico, cipolla rossa, olio d'oliva e succo di limone

INSALATA CAPRESE - PIATTO MEDITERRANEO (V) *(7)* 34
selezione di pomodori, treccia di bufala DOP e olive taggiasche

INSALATA CAPRESE DA CONDIVIDERE *(7)*
DUE PERSONE 60 / QUATTRO PERSONE 120
Anche vegana (VG)

INSALATA DI QUINOA E MAZZANCOLLE *(2)* 44
quinoa bianca e nera cotta a vapore, mazzancolle al vapore, zucchina, pomodori datterini secchi, songino, basilico, peperoni

INSALATA DI CARNEVALE / PIATTO D'AUTORE (VG) *(8)* 38
lattuga, rucola, pomodorini, songino, noci, semi di girasole, indivia riccia e radicchio

INSALATA DI POLPO (GF) *(14)* 42
Con cipolla rossa di Chioggia, olive taggiasche e patate

INSALATA NIZZARDA *(3,4)* 40
ventresca di tonno, patate, olive Taggiasche , uova bollite, pomodoro e fagiolini

PROSCIUTTO E MELONE 40

PIZZE

PIZZA SANT'ERASMO (V) *(1,7,12)* 35
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e verdure arrostite dai giardini dell'isola di Sant'Erasmo.

PIZZA MARINARA *(1,4,12)* 38
pomodoro San Marzano DOP, acciughe sott'olio di Chioggia, capperi siciliani, olive taggiasche e basilico fresco

PIZZA DELLA LAGUNA *(1,2,4,7,12,14)* 60
Stracciatella campana, scampi crudi marinati al gin, calamari spillo e crema di bisque di crostacei

PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E FICHI *(1,7)* 35
Pizza bianca con prosciutto crudo di Parma DOP e fichi

PIZZA CAPRICCIOSA *(1,7)* 30
Con carciofi, prosciutto cotto e funghi champignone

PIZZA ESTATE *(1,7,8)* 28
Pomodorini, rucola, grana e pesto di basilico

D O L C I

AMARCORD DI SORBETTO AL LIMONE *(8)* 22
con pistacchi pralinati

BABA AL RUM CON CREMA CHANTILLY *(1,3,7)* 22

COPPA ALL'AMARENA *(7)* 22

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI (7) E SORBETTI ARTIGIANALI 22

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: (**1**) **Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (**2**) **Crostacei,** (**3**) **Uova,** (**4**) **Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. (**5**) **Arachidi,** (**6**) **Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. (**7**) **Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. (**8**) **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (**9**) **Sedano,** (**10**) **Senape,** (**11**) **Semi di sesamo,** (**12**) **Anidride solforosa e solfiti,** (**13**) **Lupini,** (**14**) **Molluschi**.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata