

RISTORANTE DALLO ZIO SAN MARCO

FINE DINING EXPERIENCE

GLI ANTIPASTI

Selezione di sapori veneziani a base di pesce€34,00

Venetian seafood assortment

Trilogia di capesante€26,00

Scallop trilogy

Tartare di tonno rosso agli agrumi.....€27,00

Red tuna tartare with citrus

Tris in saor (sarde,scampi,gamberi).....€28,00

Tris in Saor (sardines,langoustines,shrimp)

Carpaccio di manzo con rucola e scalie di grana.....€28,00

Beef carpaccio with rocket and parmesan shavings

Selezione di formaggi locali, confetture e miele di barena€25,00

Local cheese selection with jams and lagoon honey

Prosciutto san daniele con Burrata o Bufola.....€28,00

San daniele Prosciutto with Burrata or Buffalo

I PRIMI

Linguine alla busera€32,00

Linguine with busara sauce

Paccheri all'astice e pesto di pistacchio€33,00

paccheri with lobster and pistachio pesto

Spaghetti frutti di mare con astice.....€37.50

seafood spaghetti with lobster

Tagliatelle fresche all'uovo con ragù d'anatra e cacao amaro€28,00

Fresh egg tagliatelle with duck ragù and bitter cocoa

Ravioli ricotta spinaci con olio tartufatto.....€37.50

ricotta and spinach ravioli with truffle oil

Risotto con meraviglie di mare.....€34.50

risotto with seafood wonders

Risotto con saccilia e radicchio di treviso.....€32,00

risotto with saccilia and Treviso radicchio

RISTORANTE DALLO ZIO SAN MARCO

FINE DINING EXPERIENCE

SECONDI PIATTI

Filetto di rombo chiodato alla mediterranea	€38,00
Mediterranean-style turbot fillet	
Frittura di adriatico con verdure croccante	€34,00
fried Adriatic fish with crispy vegetables	
Tagliata di tonno rosso in crosta di pistacchio di Bronte	€35,00
Red tuna steak in Bronte pistachio crust	
tagliata di angus con porcini e scaglie di grana e tartufo nero.....	€36,00
Angus steak with porcini mushrooms, parmesan shavings and black truffle	
Costicine di agnello allo scottadito	€34,00
Grilled lamb chops	
Filetto di manzo al barolo e porcini.....	€38,00
beef fillet with Barolo and porcini mushrooms	

DESSERT

TIRAMISÙ	€11
Tiramisu	
Crema Catalana	€11
catalan cream	
Panna cotta	€11
Cooked Cream	
Soufflè al cioccolato.....	€11
chocolate soufflè	