

# Menu Tradizione

Al momento dell'ordine, pregasi segnalare eventuali intolleranze o allergie al personale di sala

## Per iniziare...

Ostriche... 6,00

**Baccalà mantecato della Dogale Confraternita  
crackers di alga... 20,00**

**Saor di pesce secondo mercato... 18,00**

*ALLERGENI: Frutta a guscio e derivati, Glutine*

**Pizza frita Vittoria '19, burrata, carpaccio di branzino e  
jalapeño pickled... 18,00**

*ALLERGENI: Latte e derivati, Glutine*

## La nostra pasta fresca fatta in casa...

*ALLERGENI: Glutine, Uova*

**Bigoli al torchio in "salsa", cipolla ramata  
e sarda sotto sale... 19,00**

**Ravioli di Baccalà, infusione di latte di cocco e lemongrass... 22,00**

**Ravioli di cicoria, feta, limone... 20,00**

**Lasagna, ragù di carni bianche... 20,00**

*ALLERGENI: Glutine, Soia, Uova*

## I secondi...

**Filetto di pesce, polpetta frita di testa di pesce...25,00**

*ALLERGENI: Pesce e derivati, Latte e derivati, Glutine*

**"Pesce fritto" misto di pesce di Paranza dell'Adriatico... 22,00**

*ALLERGENI: Glutine, Crostacei e derivati, Pesce e derivati, Soia*

**Calamari fritti e le nostre maionesi... 20,00**

*ALLERGENI: Glutine, Soia, Uova*

# Menu Innovazione

Al momento dell'ordine, pregasi segnalare eventuali intolleranze o allergie al personale di sala

## Per iniziare...

**Ostriche...6,00**

**All-in "Quattro tapas di pesce"... 25,00**

ALLERGENI: *Glutine, Latte e derivati, Uova, Semi di sesamo, Crostacei*

**Non è un saor - verdura in tempura, sarda marinata, burro di pinoli e cipolla in agrodolce... 18,00**

ALLERGENI: *Glutine, Pesce e derivati, Frutta a guscio e derivati*

**Tartare di pesce, pescato locale, leche de tigre, sorbetto di patate dolci...18,00**

ALLERGENI: *Pesce e derivati*

**Tartare di picanha, maionese al chipotle, pan brioche...20,00**

ALLERGENI: *Pan brioche: Glutine, Latte e derivati, Uova*

## La nostra pasta fresca fatta in casa...

ALLERGENI: *Glutine, Uova*

**Raviolini in "salsa", cipolla e sarda sotto sale la nostra rivisitazione... 20,00**

ALLERGENI: *Pesce e derivati, Arachidi e derivati, Frutta a guscio e derivati*

**Risotto, formaggio di capra, miele e paprika affumicata... 22,00 p.p.**

**Minimo 2 pax**

ALLERGENI: *Latte e derivati*

**Ravioli di crostacei in brodo di pesce thai "Tom Yum"... 20,00**

ALLERGENI: *Latte e derivati, Pesce e derivati, Crostacei e derivati*

**Gnocchi di latte di cocco, granseola, pera e wasabi... 22,00**

ALLERGENI: *Uova e derivati, crostacei*

**Gyoza, fegato alla venexiana, salsa verde stile thay... 22,00**

## I secondi...

**Pancia di maiale, papaya salad, gelato ai ricci di mare... 25,00**

**Pollo fritto, variazione di cipolla e pinoli... 25,00**

ALLERGENI: *Glutine, Pinoli*

**Piovra, salsa verde stile thay, arachidi... 25,00**

ALLERGENI: *arachidi*

# Traditional Menu

When ordering, please report any intolerance or allergy to the staff

## To start...

Oyster... 6.00

Salt cod cream of Dogale Confraternita, seaweed crackers... 20.00

ALLERGENS: *Fish and derivatives*

Saor of fish according to the market... 18.00

ALLERGENS: *Fish derivatives, Nuts and derivatives, Gluten*

Sea murem Bourguignonne style... 18.00

ALLERGENS: *Gluten, Butter*

Fried pizza Vittoria'19, burrata, sea bass carpaccio

pickled with jalapeño... 18.00

ALLERGENS: *Fish and derivatives, Gluten, Milk*

## Our fresh homemade pasta...

ALLERGENS: *Gluten, Eggs*

Bigoli al torchio in "sauce", onion and salted Sardines... 19.00

Ravioli with salt cod, infusion of coconut milk... 22.00

Ravioli with Chicory, feta, lemon... 20.00

Lasagna with white meat ragù... 20.00

ALLERGENS: *Milk*

## Seconds...

Fillet fish according to the market... 25.00

ALLERGENS: *Fish and dairy products, Milk and dairy products*

« Pesse fritto » mixed fried fish from Adriatic sea... 22.00

ALLERGENS: *Gluten, Crustaceans and derivatives, Fish and derivatives, Soybeans*

Calamari fried and our mayonnaise... 22.00

ALLERGENS: *Gluten, Soy, Eggs*

# Innovation Menu

When ordering, please report any intolerance or allergy to the staff

## To start...

**Oyster... 6.00**

**All-in "Four fish tapas"... 25.00**

*ALLERGENS: Gluten, Milk and dairy products, Eggs, Sesame seeds, Crustaceans*

**It's not a saor – tempura vegetables, marinated sardines,  
pine nut butter and sweet and sour onion... 17.00**

*ALLERGENS: Gluten, Fish and dairy products, Nuts and derivatives*

**Fish tartare, tiger milk and ice cream of sweet potatoes... 18.00**

**Meat tartare, maio of chipotle and pan brioche... 20.00**

*ALLERGENS: Gluten, Milk and dairy products, Eggs*

## Our fresh homemade pasta...

*ALLERGENS: Gluten, Eggs*

**Raviolini in "sauce", onion and sardines  
our reinterpretation... 20.00**

*ALLERGENS: Fish derivatives, Peanuts and derivatives, Nuts and derivatives*

**Risotto, goat cheese, honey and smoked paprika... 22.00 p.p.**

*Minimum 2 people*

**Ravioli with crustaceans in fish broth "Tom Yum"... 20.00**

*ALLERGENS: Mussels, Fish and derivatives, Milk*

**Gnocchi of coconut milk, crab, pear...22.00**

*ALLERGENS: Eggs and dairy products, Crustaceans*

**Gyoza with liver, green souce thay style...22.00**

## Seconds...

**Pork belly, papaya salad, sea urchin ice cream...25.00**

**Fried chicken breast, variation of onion, pine nuts... 25.00**

*ALLERGENS: Gluten, Peanuts and derivatives*

**Octopus, green souce thay stile, pinuts...25.00**

*ALLERGENS: Peanuts*