






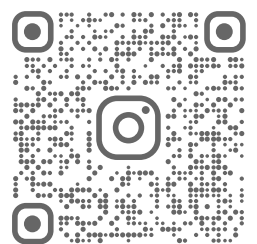
# VENEZIA RISTORANTE

 il\_venezia

 [ilveneziaostia.it](http://ilveneziaostia.it)

 Il Venezia

 Il Venezia  
Stabilimento Balneare



Seguici su Instagram

## ANTIPASTI

### SALMONE MARINATO A SECCO CON CAPRINO ALLE ERBE

Salmone, zucchero, sale, arancia, menta, caprino, erba cipollina  
Salmon dried with goat cheese and herbs

€13 \*  

### INSALATA DI SEPIE CON CENERE DI OLIVE

Seppie, olive, sale e olio EVO  
Sepie salad with olive pesto

€14 \*  

### SOUTÈ DI COZZE CON CROSTINO DI PANE

Soutè di cozze, aglio, peperoncino, prezzemolo e pane  
Sauteed Mussels with Toast

€12  

### POLPO CROCCANTE SU SCHIACCIATA DI PATATE

Polipo, patata, aceto, prezzemolo, olio di arachidi, sale e olio EVO  
Crunchy octopus on a potato pancake

€18 \*     

### MOSCARDINI FRITTI

Moscardini, farina, olio di semi di arachidi  
Fried Moscardini Octopus

€14   

### TACOS

Taco di farina di mais, ripieno di maionese, riso sushi, spinacino, tartare di salmone, guacomole e sesamo.

€6      -20

### JAPPO BAO

Mini panino al latte e farina cotto al vapore con mousse di salmone, spinacino, Teriyaki e sesamo.

€6     -20

### TARTARE SALMONE E AVOCADO

Salmone e avocado, condito con sale pepe, olio e lime.

€18    -20

### TARTARE TONNO E BURRATA

Tartare di tonno con stracciatella di bufala, pomodoro datterino, basilico, olio EVO, sale nero di Cipro.

Tuna Tartar with Burrata Cheese

€18    -20

### GRAN CRUDO VENEZIA

Ostriche, scampi, gamberi rossi e spigola  
Great Venezia Seafood Platter

€28     -20

### TRIS TARTARE

Mini tartare di tonno, mini tartare di salmone, mini tartare di ricciola e frutti rossi.

€25   -20

## POKE BOWL -20

**POKE SALMAO** €12

Salmone, mango, avocado, edamame, sesamo, e salsa teriyaki

**POKE SALMONE COTTO** €12

Salmone cotto, mango, avocado, edamame, sesamo, e salsa teriyaki

**POKE TUNA** €13 

Tonno, avocado, edamame, mango, sesamo, e salsa teriyaki

**POKE MIXTO** €15

Salmone, tonno, avocado, edamame, sesamo, e salsa al mango e teriyaki

## SASHIMI E CRUDITÈ -20

**SASHIMI SALMONE** Porzione da 6 pz. €12

**CARPACCIO DI SALMONE AROMATIZZATO ALLA PONZU DI AGRUMI** €15

## URAMAKI ROLL (8PZ) -20

**PHILADELPHIA E SALMONE** con teriyaki €11 

**SALMONE E AVOCADO** con teriyaki €11

**TONNO E AVOCADO** con teriyaki €12

**PHILADELPHIA, SALMONE,** fragole, pistacchio e teriyaki €12   

**CALIFORNIA TONNO TARTARE** e lime €15  

**CALIFORNIA SALMONE TARTARE** con mandorle e salsa mango €13   

**GREEN APPLE** €13   

Salmone, mela verde, gambero cotto, mayo, spinacino, zenzero, e mayo alla rapa rossa.

**MEXICAN** €12 

Salmone cotto, avocado, salsa piccante, nacho e cipolline croccanti.

**GOURMET ROLL** porzione da 8pz €15

Gamberi in tempura, stracciatella di bufala, basilico, olio, e datterino.

**TEMPURA ROLL** porzione da 8 pz €10   

Gamberi in tempura, philadelphia, e teriyaki

## PRIMI

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE DI MARE

Spaghetti, vongole di mare, aglio, sale e olio EVO

Spaghetti with Sea Clams

€14 

### LINGUINE ALLO SCOGLIO

Linguine, pomodorini, peperoncino, cozze, vongole, gambero, aglio, prezzemolo, sale, e olio EVO

Linguine with seafood

€20   

### PACCHERI, COZZE E PECORINO

Paccheri, cozze, pecorino, sale, olio EVO

€15   

### LINGUINE ALL'ASTICE

Astice, pomodorini pachino, pomodoro, aglio, prezzemolo, sale e olio EVO

Linguine in Lobster Sauce

€28 

### RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Scampi, panna, pomodoro, cipolla e olio EVO

Creamy Pureèd Scampi Risotto

€16   

### FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI SPICOLA

Fettuccine all'uovo, spigola, aglio, pezzemolo, sale, e olio EVO

Fettuccine in a white seabass ragù

€18  

### TONNARELLO CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO

Gamberi rosso, cacio, pecorino, pepe, sale, e olio EVO

Tonnarelli in Cacio Cheese and Pepper Suace with Red Shrimp

€18  

### GNOCCHETTO VENEZIA

Pachino, pescato del giorno, erba aromatiche, aglio, sale e olio EVO

Gnocchetto VENEZIA (Fish of the day)

€18   

## SECONDI

**PESCATO DEL GIORNO** alla brace o al forno (minimo 400gr)  
Al Guazzetto (pomodorini, aglio, prezzemolo, sale e olio EVO)  
**Catch of the Day**

€8 / etto

### FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

Gamberi, calamari, farina, olio di semi di arachidi  
**Fried Shrimp and Squid**

€18 \*    

### TRANCIO DI SALMONE CON SPINACINO FRESCO

Salmone, spinacino, noci, miele, sale e olio EVO  
**Salmon Steak with Fresh Spinach, Raisons, Walnuts and Honey**

€20 

### CESTINO DI SPIGOLA CON CAPONATA DI VERDURE

Spigola, caponata di verdure, prezzemolo, sale e olio EVO  
**Sea Bass Basket with a Vegetable Caponata**

€24

### CALAMARO SCOTTATO CON INSALATA DI FINOCCHI

Calamaro, finocchi, arancia, cenere olive, sale e olio EVO  
**Seared Squid with Sauteed Chicory**

€18 \* 

### TATAKI DI TONNO

Tonno, sesamo, sale e olio EVO  
**Tuna Tataki**

€20  

## CONTORNI

### PATATE AL FORNO

Oven-Roasted Potatoes

€5

### INSALATA VERDE O MISTA

Green or Mixed Salad

€5

### CICORIA RIPASSATA

Cicoria saltata in padella, peperoncino, aglio, sale e olio EVO  
**Sauteed Chicory**










€5

### SPINACI ALL'ARGRO O RIPASSATI

Spinaci saltata in padella, peperoncino, aglio, sale e olio EVO  
**Sauteed Baby Spinach**

€5

## DESSERT

|  |   |
|--|---|
| <b>SEMIFREDDI</b><br>pagina successiva<br>Please ask the waiter staff for info | <b>€6</b>     |
| <b>SORBETTO AL LIMONCELLO</b><br>limoncello Sorbet                             | <b>€7</b>   |
| <b>SORBETTO AL MANGO</b><br>Mango Sorbet                                       | <b>€7</b>   |
| <b>SORBETTO AL FRUTTI ROSSI</b><br>Fruit punch Sorbet                          | <b>€7</b>   |
| <b>TIRAMISÙ FATTO IN CASA</b>  | <b>€6</b>     |
| <b>I DOLCI DEL GIORNO</b><br>The Dessert of the Day                            | <b>€7</b>     |
| <b>COPPA DI GELATO</b><br>Gelato Sundae  | piccolo <b>€6</b>   <br>grande <b>€8</b> |

## FRUTTA

|   |   |
|---|---|
| <b>TRIONFO DI FRUTTA FRESCA E GELATO</b><br>Frutta di stagione fresca / per 2 persone<br>Fresh Seasonal Fruit Platter and Ice Cream | <b>€18</b>   <br>  |
| <b>FRAGOLE CON LA PANNA</b><br>Fragole e panna<br>Strawberries and Cream  | <b>€8</b>    |
| <b>COPPA DI FRUTTA</b><br>Frutta di stagione fresca<br>Fresh Seasonal Fruit Cups  | <b>€8</b>   |
| <b>ANANAS FRESCO</b><br>Fresh Pineapple   | <b>€6</b>   |



## BIBITE

### BEVANDE ANALCOLICHE

|              |    |
|--------------|----|
| Acqua 0.75cL | €3 |
| Coca cola    | €5 |
| Fanta        | €5 |
| Sprite       | €5 |

### BEVANDE ALCOLICHE

|                         |    |        |    |
|-------------------------|----|--------|----|
| Birra alla Spine Chiara |    |        |    |
| Piccola                 | €5 | Grande | €8 |
| Corona 33cL             |    |        | €5 |
| Tennent's 33cL          |    |        | €7 |
| Stella Artois 33cL      |    |        | €5 |
| Calce vino              |    |        | €6 |
| Calce Prosecco          |    |        | €6 |

### LIQUORI NAZIONALI

|                     |    |
|---------------------|----|
| Amari vari          | €6 |
| Limoncello          | €6 |
| Grappa Bianca       | €6 |
| Grappa Barrique     | €6 |
| Vodka Whisky        | €6 |
| Gambrinus           | €6 |
| Gin / Rum / Tequila | €6 |

Rum Zacapa

€15

## REGISTRO ALLERGENI

| SIMBOLO   | ALLERGENE   | DESCRIZIONE  |
|---|---|--|
|        | Glutine   | Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.  |
|        | Crostacei e derivati  | Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.   |
|        | Uova e derivati   | Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.   |
|        | Pesce e derivati  | Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.   |
|        | Arachidi e derivati   | Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.  |
|        | Soia e derivati   | Latte, tofu, spaghetti, etc.   |
|        | Latte e derivati  | Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.   |
|       | Frutta a guscio e derivati  | Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.   |
|      | Sedano e derivati   | Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.  |
|      | Senape e derivati   | Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda   |
|      | Semi di sesamo e derivati   | Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.  |
|      | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> | Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in slamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nel fughi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.                         |
|      | Lupino e derivati   | Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.  |
|      | Molluschi e derivati  | Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.  |
|  -20 | Abbattuto   | Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 |

### Prodotto Carpacci di Pesce

Prodotto acquistato fresco, viene, come previsto dalla normativa vigente, (REG CE 853/2004 E D.M. DELLA SALUTE DEL 17/3/2013), all'interno del nostro ristorante, bonificato con un trattamento preventivo di congelamento (raffreddamento rapido) per almeno 32 ore a -20°.

### Prodotti che vengono raffreddati

Prodotto preparato fresco all'interno del ristorante. In mancanza del prodotto fresco si somministra lo stesso prodotto che è stato preventivamente congelato (con raffreddamento rapido in loco).

Come da regolamento (UE) n. 1169/2011 accanto ad ogni portata troverete il simbolo dell'allergene presente e di seguito elencato; troverete questo simbolo \* quando il prodotto potrebbe essere congelato, abbattuto in barca o in loco.

According to regulation (UE) n. 1169/204 we provide the allergen icon next to every course we propose in our menu;

\* this symbol informs you that the foodstuff could be frozen.