

VENEZIA
MENU ESTIVO



ANTIPASTI

Insalata di mare

Seppia, polpo, totani, calamari, gamberi rosa, sedano, carote - 2.4.9.12

Seafood salad

16

Polpette di tonno al lime con maionese senape e miele

Polpette di tonno, patate, scorza di lime, latte di soia, senape, miele, olio girasole - 1.3.4.5.6

Lime tuna meatballs with mustard mayonnaise and honey

10

Bruschetta con baccalà mantecato, zucchine marinate e menta

Baccalà, zucchine, menta - 1.4.7

Bruschetta with creamed codfish, marinated zucchinis and mint

12

Polpo scottato con patate schiacciate affumicate, pomodorini confit e yogurt all'aneto

Polpo, patate, datterino, yogurt, aneto, aglio - 4.7

Seared octopus with smoked mashed potatoes, confit tomatoes and dill yogurt

15

Soutè di cozze e crostini di pane

Cozze, crostini di pane, aglio, peperoncino - 1.14

Soutè of mussels and bread croutons

12

Totani locali fritti e composta di cipolle di tropea agli agrumi

Totani, cipolle agli agrumi - 1.4.5.14

Local fried squid and citrusy tropea onion compote

15



DEGUSTAZIONI

Degustazione cruda e cotta

80

2 scampi Sicilia, 2 gamberi rossi di Mazara, 4 gamberi rosa locali, 2 ostriche gillardeau, tris di tartare, bruschetta con baccalà mantecato e zucchine marinate, polpo scottato con patate schiacciate affumicate - 1.2.4.5.6.7.14

2 Sicilian langoustines, 2 Mazara red shrimp, 4 local pink shrimp, 2 oysters gillardeau, trio of tartare, bruschetta with creamed cod and marinated zucchinis, seared octopus with smoked crushed potatoes

Degustazione di crudi

35

2 scampi di Sicilia, 2 gamberi rossi di Mazara, 4 gamberi rosa locali, 2 ostriche gillardeau - 2.4.14

2 Sicilian scampi, 2 Mazara red shrimp, 4 local pink shrimp, 2 oysters gillardeau



CRUDI

Tartare di salmone marinato allo zenzero e soia con ananas concassè Salmone marinato, zenzero, soia, ananas - 4.6 <i>Ginger and soy marinated salmon tartare with concassé pineapple</i>	16
Tartare di gamberi rossi con avocado e passion fruit Gamberi rossi, avocado, passion fruit - 2 <i>Red shrimp tartare with avocado and passion fruit</i>	18
Tartare di tonno mango e salsa yuzu Tonno, mango, salsa yuzu - 4 <i>Mango tuna tartare and yuzu sauce</i>	16
Tris di tartare <i>Tris of tartare - 2.4.6</i>	25
Scampi di Sicilia <i>Sicilian Scampi - 2.</i>	7 l'uno
Gamberi rossi di Mazara <i>Mazara red prawns - 2.</i>	7 l'uno
Gamberi rosa (8 pz.) <i>Pink prawns (8 pcs) - 2.</i>	8 al piatto
Ostriche Gillardeau <i>Gillardeau Oysters - 2.</i>	6 l'uno



PRIMI

Spaghetti “Masciarelli” alle vongole veraci	18
Vongole veraci, aglio, prezzemolo, peperoncino - 1.9.14	
<i>Spaghettoni made with water and flour with clams</i>	
Linguine artigianali “Masciarelli” all’astice	28
Pomodori, mezzo astice, prezzemolo, peperoncino, aglio - 1.2.9	
<i>Linguine with lobster</i>	
Paccheri artigianali Masciarelli con mazzancolle locali, carciofi in doppia consistenza e bottarga	19
Mazzancolle, carciofi, menta, aglio, bottarga di muggine - 1.2.4.5.9	
<i>Masciarelli artisanal paccheri with local shrimp, artichokes in double texture and roe</i>	
Fusillone cacio pepe e gamberi rossi crudi	19
Gamberi rosa, datterini, prezzemolo, peperoncino, aglio - 2.3.9	
<i>Fusillone cacio pepe and red shrimp</i>	
Risotto alla crema di scampi	18
Pomodoro, panna fresca, scampi - 2.7.9	
<i>Scampi cream risotto</i>	

VEGAN

Spaghetti artigianali Masciarelli con carciofi in doppia consistenza	15
Spaghetti artigianali Masciarelli, carciofi, aglio, peperoncino - 1	
<i>Masciarelli artisan spaghetti with artichokes in double texture</i>	



SECONDI

Pescato locale giornaliero (al forno, alla piastra, al guazzetto, al cartoccio) <i>Catch of the day - 4</i>	8/etto
Tagliata di tonno, caponata di verdure e maionese al basilico Tonno, melanzane, zucchine, sedano, olive, cipolla, concentrato di pomodoro, latte di soia, olio di girasole e basilico - 4 <i>Tuna tagliata, vegetable caponata and basil mayonnaise</i>	19
Tataki di salmone selvaggio, verdure wok e salsa teriyaki Salmone, porro, zucchine, carote, verza, teriyaki - 4.5.6.9 <i>Tataki Salmon wok vegetables and teriyaki sauce</i>	22
Frittura calamari e gamberi Calamari del mediterraneo, gamberi rosa - 1.2.5.14 <i>Fried calamari and prawns</i>	18
Frittura di paranza Merluzzo, triglia, zanchetta, busbana - 1.4.5 <i>Mix of mediterranean fried fish</i>	18
Treccia di spigola bio all'acqua pazza con verdure croccanti Spigola, datterino, melanzane, zucchine, sedano, carote, porro, basilico - 4.9 <i>Braid of organic seabass in crazy water with crispy vegetables</i>	20
Grigliata mista il Venezia 1 scampo, 1 mazzancolla, 4 gamberi rosa, 1 calamaro, 1 filetto di pesce, 1 tentacolo polpo, verdure grigliate - 2.4.14 <i>Mixed grill in Venezia for 2 people</i>	30



CONTORNI

Carciofo alla romana

Aglione, prezzemolo, menta

Roman artichokes

5

Cicoria ripassata

Cicoria, aglio e peperoncino

Chicory

6

Verdure di stagione all'agro o ripassate

Seasonal sour or repassed vegetables

6

Verdure grigliate

Melanzane, zucchine, peperoni

Grilled vegetables

6

Patate al forno

Patate, aglio e rosmarino

Baked potatoes

6

Patatine fritte - 1.5

French fries - 1.5

6



DESSERT

Tiramisù

Tuorlo d'uovo pastorizzato, mascarpone, savoiardi, caffè, cacao - 1.3.7

7

Torta caprese

Cioccolato, mandorle, uova, burro, farina - 1.3.7.8.

Caprese cake

6

Cheesecake - 1.3.7.

6

Semifreddi - 3.7.

7

Sorbetto

Sorbet - 3.7

7

Tarte tatin di mele

Apple tarte tatin - 3.7.8.

6

Fragole con la panna o gelato alla crema

Fresh strawberries with cream or ice cream - 1.3.7.

9

Tagliata di frutta di stagione con gelato - x2 persone

Sliced seasonal fruit with ice cream - 1.3.7.

24

Pane e servizio

Bread and service

2

ALLERGENI

1 glutine, 2 crostacei e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce e derivati, 5 arachidi e derivati, 6 soia e derivati, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio e derivati, 9 sedano e derivati, 10 senape e derivati, 11 semi di sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2, 13 lupini e derivati, 14 molluschi e derivati

I prezzi indicati sono in EURO