

# MENÙ



ROSSO VENEZIANO

BISTROT DI MARE

# ANTIPASTI

**Il nostro Crudo di Mare Assortito 36€**

**Vaporata di Mare  
(totani, scampi, gamberi)  
con Patata Montata all'Olio d'Oliva  
e Salsa Romesco 20€**

**Tris di Tartare:  
Tonno, Olive, Capperi ed Erba Cipollina;  
Salmone, Smoothie d'Arancia e Mandorle Croccanti;  
Gambero Rosso, Passion Fruit e Mousse di Burrata 20€**

**Vellutata di Cannellini, Gambero Lardellato  
e Polvere di Cavolo Nero 18€**

**Cheesecake di Polenta  
con Baccalà Mantecato,  
Pera Caramellata e Pomodorino Confit 17€**

**Tris Degustazione Cotto  
a mano libera dello Chef 20€**



**ROSSO VENEZIANO**  
BISTROT DI MARE

# PRIMI

Risotto allo Zafferano di San Miniato  
con Cozze, Vongole,  
Gambero Crudo di Mazara del Vallo,  
la sua Bisque e Riduzione di Prezzemolo 20€

Fregola con Astice, Bisque di Gambero,  
Crema di Bufala ed Emulsione di Rucola 30€

Paccheri al Tonno Fresco,  
Pesto di Pistacchi e Burrata 20€

Ravioli d'Aragosta e Ragoût di Granchio Reale 20€

Spaghetti con Sarde, Finocchietto Selvatico,  
Uvetta, Pinoli e Pan Grattato 20€

Troccoli alla Carbonara di Mare  
con Pesce Spada e Tonno Affumicato 20€

Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga 20€



ROSSO VENEZIANO  
BISTROT DI MARE

# SECONDI

Frittura di Totani, Gamberi e Verdurine 20€

Catalana di Astice con Frutta e Verdura  
(astice, scampi, gamberi) 60€ piatto per 2 persone

Tagliata di Tonno in Crosta di Pistacchi di Bronte  
con Dadolata di Verdure 22€

Polpo Croccante, Crema di Avocado,  
Pomodorini e Lime 22€

Grigliata di Pesce  
(scampi, gamberi, calamari, tentacolo di polpo) 35€

Calamaro Ripieno  
su Estratto di Provola Affumicata 22€

Pescato del Giorno all'Isolana  
(per 2 persone) 60€/KG

Trancio di Ombrina  
con Salsa Olandese e Tartufo Nero Pregiato 25€

\*coperto 3€



ROSSO VENEZIANO  
BISTROT DI MARE