



Trattoria NALIN

**Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.**

*Coperto 3,00 Euro
Servizio e tasse compresi*

Il Ristorante Rispetta il D.lg CE 853/04

In caso di impossibilità di approvvigionamento può essere usato prodotto surgelato

Antipasti bolliti.....

Gran misto (i bolliti e i cicchetti della tradizione veneziana e chioggiotta)

Per tutti i commensali del tavolo *a persona € 29,00*

Antipasto tradizionale di mare e di Laguna *€ 17,00*

Granseola al naturale (se disponibile) *€ 20,00*

Gamberetti di Laguna sgusciati a mano (se disponibili) *€ 20,00*

Moscardini (Polpo di piccole o medie dimensioni) *€ 12,00*

Aragosta *all'ettogrammo € 12,00*

Astice *all'ettogrammo € 10,00*

...e non

Sardee in saor *€ 10,00*

Capelunghe ai ferri (Cannolicchi) (se disponibili) *all'ettogrammo € 13,00*

Cape Sante alla griglia *al pezzo € 5,00*

Tegame di Canestrelli e Puntarelle (Cicoria Cimata) *€ 15,00*

Zuppetta di Cozze e Vongole *€ 10,00*

Bevarasse in Casso pippa (tegame di Lupini con la cipolla) *€ 11,00*

Insalata di Aragosta e Limoni Naturali di Sorrento *all'ettogrammo € 15,00*

Crudo di pesce crostacei e molluschi

<i>Ostriche Fine de Claire</i>	<i>al pezzo € 3,50</i>
<i>Ostriche Belon</i>	<i>al pezzo € 6,00</i>
<i>Ostriche Special</i>	<i>al pezzo € 5,00 / 6,50</i>
<i>Scampi</i>	<i>all'ettogrammo € 10,00/12,00</i>
<i>Carpaccio di Branzino</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Carpaccio di Sanpietro</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Tartare del giorno...</i>	<i>€ 14,00 /18,00</i>
<i>Crudo del giorno...</i>	<i>€ 25,00 / 30,00</i>

Primi Piatti

<i>Gnocchi di Zucca, con Sarde aromatizzate ai profumi dell'orto, Amaretti e Mostarda dolce</i>		<i>€ 12,00</i>
<i>Spaghettoni fatti in Casa con Broccoli e Acciughe</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Risotto ai Frutti di Mare</i>	<i>minimo due persone</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>“Risi, Bosega e Radicio” (Risotto di Muggine e Radichio Rosso di Chioggia)</i>	<i>minimo due persone</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Risotto di Ostriche (se disponibili)</i>	<i>minimo due persone</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Linguine alla Boninsegna (al sugo di Scampi e Granseola)</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Brodetto di Pesce alla Chioggiotta</i>		<i>€ 10,00</i>

Secondi piatti di pesce e crostacei...

...alla griglia su braci di legna

<i>Scampi</i>	<i>secondo giornata all'ettogrammo</i>	€	<i>9,00 / 12,00</i>
<i>Branzino</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€	<i>6,00 / 7,00</i>
<i>Orata alla griglia</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€	<i>5,00 / 7,00</i>
<i>Rombo</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€	<i>8,00</i>
<i>Rombo liscio nostrano "Soaso"</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€	<i>7,00</i>
<i>Sogliollette di porto</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€	<i>7,00</i>
<i>Anguilla</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€	<i>7,00</i>
<i>Coda di Rospo (Rana Pescatrice)</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€	<i>7,00</i>
<i>Grigliata di Pesce dell'Adriatico</i>		€	<i>24,00</i>

...e non..

<i>Scampi e Calamari Fritti</i>		€	<i>20,00</i>
<i>Frittura mista dell'Adriatico e della Laguna</i>		€	<i>19,00</i>
<i>Seppioline alla Veneziana</i>		€	<i>14,00</i>
<i>Filetto di Sanpietro in Guazzetto (se disponibile)</i>		€	<i>28,00</i>
<i>Baccala Mantecato a mano con Polenta Gialla Pedemontana</i>		€	<i>19,00</i>

...su ordinazione cotture al forno...all'ettogarmmo € *8,00 / 9,00*

Per chi non mangia pesce

<i>Prosciutto di San Daniele</i>	€ 11,00
<i>Parmigiana di Melanzane</i>	€ 11,00
<i>Sformatino con i Funghi Pioppini</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti al Pomodoro</i>	€ 6,00
<i>Filetto di Manzo</i>	€ 16,00
<i>Costata di Manzo</i>	€ 12,00

Contorni

<i>Insalata mista del nostro orto</i>	€ 3,50
<i>Patate bollite</i>	€ 4,00
<i>Verdura di stagione alla griglia</i>	€ 4,00

Formaggi

<i>Parmigiano</i>	€ 7,00
<i>Asiago stravecchio</i>	€ 6,00
<i>Montasio</i>	€ 5,00

Dessert....

<i>After Eight 2.0</i>	€ 8,00
<i>Dolcetto di Pere con gelato al Gorgonzola</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo alla Liquirizia e Limone con Meringhe al Cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Trifle al Campari</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto di Limone</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto di stagione</i>	€ 5,00
<i>Gelato Tartufo al Cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Ananas al naturale</i>	€ 6,00
<i>Fragole</i>	€ 6,00

Vini da dessert al bicchiere

<i>Barolo Chinato - Ceretto</i>	€ 5,00
<i>Picolit di Cialla C.O.F. - Ronchi di Cialla</i>	€ 4,00
<i>Moscato Fior d'arancio D.O.C.G. Az. Agr. Casa Prospero</i>	€ 3,00
<i>Recioto di Soave D.O.C.G. Tesauro - Cantina Valpantena</i>	€ 4,00
<i>Don PX Sherry Pedro Ximenez vintage</i>	
<i>Bodega Toro Albara - Aguilar della Frontera</i>	€ 4,50