



Il Pesce in Taverna

Fish Menu

LA NOSTRA SPUMA DI PATATE CON LE SEPIE IN UMIDO

Potato mousse with traditional Venetian squids

€ 25,00

MILLEFOGLIE DI POLENTA FRITTA CON BACCALÀ MANTECATO, SEMI DI PAPAVERO, PEPE ROSA, POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE DISIDRATATE

Golden corn millefoglie with creamy codfish, poppy seeds, pink pepper and dried taggiasca olive dust

€ 25,00

MEZZE MANICHE "CARMIANO" IN GUAZZETTO DI RANA PESCATRICE AL PROFUMO DI TIMO LIMONATO

Mezze maniche "Carmiano" short pasta with monkfish guazzetto style with lemon thyme scent

€ 28,00

LINGUINE "CARMIANO" ALL'ASTICE CON POMODORINI DI CAVALLINO-TREPORTI

"Carmiano" linguine pasta with lobster and cherry tomatoes from Cavallino-Treporti

€ 38,00

RAVIOLI DI BURRATA CON DEMI-GLACE DI VENTRESCA DI TONNO PINNA GIALLA, DATTERINO GIALLO E POLVERE DI CERFOGLIO

Burrata cheese ravioli with tuna belly demi-glace, yellow cherry tomatoes and chervil dust

€ 32,00

TRANCIO DI SALMONE IN Crosta AROMATIZZATA ALL'ARANCIO E FINOCCHIELLA, FINTA CAPASANTA DI SEDANO RAPA, SUCCO VERDE FRESCO

Salmon in a crust with fennel and orange scent, celeriac and fresh green juice

€ 30,00

SEPIE IN UMIDO CON POLENTA * SPECIALITÀ VENEZIANA

Squids "Venetian" style with polenta

€ 30,00

CUORE DI MERLUZZO COTTO A BASSA TEMPERATURA, EMULSIONE DI AGLIO NERO, CREMA DI CAVOLFIORRE BIANCO E ZAFFERANO, MISTICANZA AROMATICA

Cod fillet cooked at low temperature, black garlic emulsion, cauliflower and saffron cream, flavored mixed salad

€ 34,00

La Taverna organizza per i suoi ospiti cene di pesce speciali su richiesta
Taverna la Fenice organize special fish dinner on request