

A D R I A T I C O T E R R A C E

Benvenuti,

il luogo dove il viaggio culinario inizia dalla sorgente dei sapori autentici.

Esploriamo le radici della cucina, unendo ingredienti freschi e genuini provenienti direttamente dal mare, dalla laguna e dalla terra.

Il nostro menù è un tributo alla tradizione e alla purezza degli alimenti, offrendo piatti che raccontano storie di provenienza e passione. Viaggiate con noi attraverso i sapori autentici, preparati con cura e rispetto per l'essenza dei gusti originali.

Welcome,

this is the place where the culinary journey begins at the source of authentic flavours. We explore the roots of Italian cuisine, combining fresh and genuine ingredients from the sea, the lagoon and the land.


Our menu is a tribute to tradition and the excellence of food, offering dishes which bring back memory of passion. Journey with us through authentic flavours, prepared with care and respect for the essence of original tastes.

Coperto e selezione dei nostri lievitati: 10,00 Euro a persona - Servizio a discrezione del cliente
Cover charge and our selection of homemade bread: € 10,00 per person - Service charge at patron's discretion

ANTIPASTI / STARTERS

GRANSEOLA VENEZIANA	42
Olio, limone, prezzemolo <i>Granseola crab, oil, lemon, parsley</i>	
CATALANA D'ASTICE	45
Verdure dell'isola delle Vignole in agrodolce, variazione di pomodoro, gazpacho <i>Lobster sweet and sour Vignole island vegetables, tomato variation, gazpacho</i>	
CRUDO DI MARE	54
Percorso di 7 pregiati crudi del Mar Mediterraneo in base al pescato del giorno <i>A selection of 7 fine raw fishes from our Mediterranean Sea on the catch of the day</i>	
VITELLO TONNATO	30
Girello di vitello, capperi in fiore, salsa autentica tonnata <i>Sirloin of veal, blooming capers, authentic tuna sauce</i>	
CARPACCIO DI MANZO	31
Con rucola selvatica, Parmigiano Reggiano, salsa Cipriani <i>Beef carpaccio with wild rocket, Parmesan cheese, Cipriani sauce</i>	
INTENSITA' DI CARCIOFO 	32
Carciofo bianco di Pertosa, topinambur 100% <i>Pertosa white artichoke, Jerusalem artichoke 100%</i>	

PRIMI / FIRST COURSES

TAGLIOLINI ALL'ASTICE	45
Di pasta fresca, Astice, emulsione di Chardonnay DOC dei Colli Euganei, essenza alla Busara	
<i>Homemade Tagliolini pasta, Lobster, emulsion of Chardonnay DOC from the Euganean hills and "Busara" reduction</i>	
RIGATONI 	32
"Gentile", salsa ai pomodori di Sant'Erasmo, melanzane, ricotta affumicata, basilico	
<i>"Gentile" pasta, Sant'Erasmo tomato sauce, aubergine, smoked ricotta cheese, basil</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE	32
Leggermente piccanti, pane aromatizzato alle acciughe, prezzemolo	
<i>Linguine with slightly spicy clams, anchovy-flavoured bread, parsley</i>	
RISOTTO AI FRUTTI DEL MARE ADRIATICO	45
Riso Carnaroli riserva San Massimo, scorfano, cozze, vongole, gambero rosso, calamari, polpo	
<i>Carnaroli Riserva "San Massimo" rice, red scorpionfish, mussels, clams, red prawns, squids, octopus</i>	
RAVIOLI	39
Ripieni di baccalà, peperone, prezzemolo	
<i>Homemade Ravioli stuffed with cod, pepper, parsley</i>	

SECONDI / MAIN COURSES

PESCATO DEL GIORNO	110 *
Intero, al forno (per 2 persone)	120
*Il prezzo è indicato al kg e varia in base al tipo di pescato	160
<i>Catch of the day, whole, baked (for 2 persons)</i>	
<i>*The price is per kg and varies based on the type of catch</i>	
 BRANZINO NOSTRANO	 40
Cotto sulle squame, salsa d'ostrica, foglia del capperro	
<i>Sea bass cooked on its scales, oyster sauce, caper leaf</i>	
 GRIGLIATA MISTA DI PESCE	 150
Grigliata mista di pesci e crostacei (per 2 persone)	
<i>Mixed grill fish and shellfish (for 2 people)</i>	
 FILETTO DI MANZO	 52
Filetto di manzetta veneta, foie gras, salsa all'Amarone della Valpolicella, tartufo nero	
<i>Beef fillet, foie gras, Amarone della Valpolicella sauce, black truffle</i>	
 AGNELLO ALLA SCOTTADITO	 40
Grilled lamb chops	
 COTOLETTA DI VITELLO	 42
Impanata, accompagnata da rucola e pomodorini	
<i>Veal schnitzel with rockets salad and cherry tomatoes</i>	
 GLI ORTI DI SANT'ERASMO 	 33
Verdure, foglie, tuberi, crema di pomodoro speziata	
<i>Vegetables, leaves, tubers, spiced tomato sauce</i>	

CONTORNI / SIDE DISHES

ASPARAGI <i>Asparagus</i>	10
SPINACI <i>Spinach</i>	10
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Grilled vegetables</i>	12
PATATE FRITTE <i>Fried potatoes</i>	8
PATATE ARROSTO <i>Roasted potatoes</i>	10
CARCIOFI <i>Artichokes</i>	10
INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	12

DESSERT

TIRAMISU' LIVE	18
Il nostro savoiardo, Moka all'italiana, crema al mascarpone <i>Our homemade 'savoiardo', Italian Moka coffee, Mascarpone cream</i>	
LA MILLEFOGLIE	18
Crema chantilly, fragole, gelato alla vaniglia Burbon <i>Puff pastry, chantilly cream, strawberries, Burbon vanilla ice cream</i>	
IL SOLE DI SORRENTO	16
Delizia al limone di Sorrento, melissa, croccante al Moscovado <i>Sorrento lemon pudding, lemon balm and Moscovado crumble</i>	
PAVLOVA	16
Meringa, chantilly, passion fruit, pistacchi <i>Meringue, chantilly cream, passion fruit, pistachio</i>	
MANDORLA & PESCA	16
Soffice di mandorla dolce, cuore di pesca bianca di Mogliano Veneto, yogurt <i>Sweet almond sponge, white peach from Mogliano Veneto, yoghurt</i>	
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI	29
Serviti con mostarde e marmellate di nostra produzione <i>Our selection of premium cheeses served with homemade jams and mustards</i>	

ALLERGENI

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale di servizio che sarà lieto di assistervi.

ALLERGENS

The proposed dishes may contain allergens.

In case of any dietary requirement or food allergy, please inform our service staff who will be happy to help.

ADRIATICO
T E R R A C E