

## ***ANTIPASTI***

### ***ANTIPASTO MISTO DI PESCE CRUDO***

***€30.00***

### ***TARTARE DI RICCIOLA, GAMBERO ROSSO E MELA VERDE***

***€28.00***

### ***GRISSINI DI SALMONE AFFUMICATO***

*Robiola fresca, cipolla caramellata*

***€20.00***

### ***LUCCIO IN SALSA GARDESANA***

*Polenta, capperi e acciughe del mar cantabrico*

***€18.00***

### ***PICCOLO FRITTO DI MARE***

*Calamari con i suoi ciuffi, gamberi e filetti di alici fresche*

***€20.00***

### ***BIS DI PORCINI***

*Trifolati e fritti, con polenta di Storo*

***€20.00***

## ***PRIMI PIATTI***

### ***SPAGHETTINI CON LUPINI***

*Vongole lupino dell'adriatico*

**€20.00**

### ***TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON TOCCHI DI PERSICO AFFUMICATO***

**€20.00**

### ***RISOTTO CON FUNGHI PORCINI***

*Bagoss e tartufo nero  
(minimo due persone)*

**€22.00 a persona**

### ***TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON FUNGHI PORCINI***

*Bagoss e tartufo nero*

**€22.00**

### ***TORTELLI DI ZUCCA***

*Crema di robiola Roccaverano, chips di cavolo nero e mostarda di pere*

**€18.00**

# ***VETRINA E ACQUARIO***

***DATE UN'OCCHIATA ALL VETRINA***

***OGNI GIORNO PROPOSTE DI PESCI DAL MERCATO DI CHIOGGIA***

## ***OSTRICHE E MOLLUSCHI***

***FINES DE CLAIRES €3.00***

***OSTRICHE BELLA GIOIA € 3.00***

***SPECIAL LA MAISON € 4.00***

***AMELIE COCKTAIL €7.00***

***CANESTRELLO €2.50***

***CAPASANTA € 7.00***

## ***CROSTACEI***

***SCAMPO PICCOLO €3.50***

***SCAMPO MEDIO GRANDE €12.00***

***GAMBERONE ATLANTICO €3.00***

***GAMBERO ROSSO DI MAZZARA MEDIO €6.50***

***ASTICE VIVO €7.5 ALL'ETTOGRAMMO***

## ***SECONDI PIATTI***

### ***IL NOSTRO BRANZINO AL SALE***

*Servito con caponatina d verdure*

**€25.00**

### ***GRIGLIATA MISTA***

*Calamaro, gamberoni, filetto di pesce, mezza aragosta*

**€35.00**

### ***CATALANA***

*Aragostella, Gamberoni, Scampi, Patata bollita, pomodorini e cipolla cruda*

**€65.00**

### ***CONIGLIO ALLA BRESCIANA***

*Polenta di storo*

**€20.00**

### ***FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA***

*Funghi porcini, radicchio trevisano stufato*

**€ 28.00**

### ***GUANCIALINO DI VITELLO***

*Pureè di cavolfiore, salsa al vino rosso*

**€25.00**

## ***CONTORNI***

***INSALATA FRESCA DI STAGIONE €6.00***

***PATATINE FRITTE €6.00***

***PATATE AL FORNO €6.00***

***CAPONATINA DI VERDURE IN AGRODOLCE €10.00***

***COPERTO €5.00***

# ***STARTERS***

## ***RAW SEAFOOD SELECTION***

***€30.00***

## ***AMBERJACK, RED PRAWN AND GREEN APPLE TARTARE***

***€28.00***

## ***SMOKED SALMON BREADSTICKS***

*Fresh robiola cheese, caramelized onion*

***€20.00***

## ***LAKE GARDA PIKE IN TRADITIONAL SAUCEPOLENTA,***

*Capers and Cantabrian anchovies*

***€18.00***

## ***SMALL MIXED SEAFOOD FRY***

*Calamari and tentacles, prawns and fresh anchovy fillets*

***€20.00***

## ***PORCINI MUSHROOM DUO***

*Sautéed and fried porcini mushrooms, served with Storo polenta*

***€20.00***

## ***FIRST COURSES***

***SPAGHETTINI WITH ADRIATIC LUPINI CLAMS***

***€20.00***

***FRESH TAGLIOLINI WITH SMOKED PERCH***

***€20.00***

***PORCINI MUSHROOM RISOTTO***

*Bagoss cheese and black truffle (Minimum two people)*

***€22.00 per person***

***FRESH TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS***

*Bagoss cheese and black truffle*

***€22.00***

***PUMPKIN-FILLED TORTELLI***

*Roccaverano Robiola cheese cream, crispy black kale and pear mostarda*

***€18.00***

# ***FRESH FISH DISPLAY & LIVE SEAFOOD TANK***

***TAKE A LOOK AT OUR FRESH FISH DISPLAY  
DAILY SELECTIONS OF FRESH FISH FROM THE CHIOGGIA FISH MARKET.***

## ***OYSTERS & SHELLFISH***

***FINES DE CLAIRES €3.00***

***BELLA GIOIA OYSTERS €3.00***

***SPECIAL LA MAISON €4.00***

***AMÉLIE COCKTAIL €7.00***

***QUEEN SCALLOP €2.50***

***SCALLOP €7.00***

## ***CRUSTACEANS***

***SMALL LANGOUSTINE €3.50***

***MEDIUM-LARGE LANGOUSTINE €12.00***

***ATLANTIC KING PRAWN €3.00***

***MEDIUM MAZARA RED PRAWN €6.50***

***LIVE LOBSTER €7.50 PER 100 G***

## **MAIN COURSES**

**OUR SALT-BAKED SEA BASS SERVED WITH VEGETABLE CAPONATA**  
**€25.00**

**MIXED SEAFOOD GRILL**  
*Squid, king prawns, fish fillet and spiny lobster*  
**€35.00**

**CATALAN-STYLE SEAFOOD SALAD**  
*Small spiny lobster, king prawns, langoustines, boiled potatoes, cherry tomatoes and raw onion*  
**€65.00**

**BRESCIA-STYLE RABBIT SERVED WITH STORO POLENTA**  
**€20.00**

**GRILLED BEEF FILLET**  
*Porcini mushrooms and braised Treviso radicchio*  
**€28.00**

**SLOW-COOKED VEAL CHEEK**  
*Cauliflower purée and red wine sauce*  
**€25.00**

## **SIDE DISHES**

**FRESH SEASONAL SALAD €6.00**

**FRENCH FRIES €6.00**

**ROASTED POTATOES €6.00**

**SWEET AND SOUR VEGETABLE CAPONATA €10.00**

**COVER CHARGE €5.00**

## ***VORSPEISEN***

### ***GEMISCHTE ROHE MEERESFRÜCHTE-PLATTE***

***€30.00***

### ***TATAR VON DER BERNSTEINMAKRELE MIT ROTEN GARNELEN UND GRÜNEM APFEL***

***€28.00***

### ***GRISSINI MIT RÄUCHERLACHS***

*Frischer Robiola-Käse, karamellisierte Zwiebeln*

***€20.00***

### ***HECHT NACH GARDESANER ART***

*Polenta Kapern und kantabrische Sardellen*

***€18.00***

### ***KLEINE GEMISCHTE MEERESFRÜCHTE FRITTIERTE***

*Calamari mit Tentakeln, Garnelen und frische Sardellenfilets*

***€20.00***

### ***STEINPILZE AUF ZWEIERLEI ART***

*Geschmort und frittiert, mit Polenta aus Storo*

***€20.00***

## ***ERSTE GÄNGE***

### ***SPAGHETTINI MIT ADRIAMUSCHELN***

*Lupini-Venusmuscheln aus der Adria*

**€20.00**

### ***FRISCHE TAGLIOLINI MIT GERÄUCHERTEM BARSCH***

*Frische Pasta mit geräucherten Barschstücken*

**€20.00**

### ***RISOTTO MIT STEINPILZEN***

*Bagoss-Käse und schwarzer Trüffel (Ab zwei Personen)*

**€22.00 pro Person**

### ***FRISCHE TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN***

*Bagoss-Käse und schwarzer Trüffel*

**€22.00**

### ***TORTELLI MIT KÜRBISFÜLLUNG***

*Creme aus Roccaverano-Robiola, knuspriger Schwarzkohl und Birnenmostarda*

**€18.00**

# ***FRISCHFISCHVITRINE & AQUARIUM***

*Werfen Sie einen Blick in unsere Frischfischvitrine  
Täglich frische Fischangebote vom Fischmarkt in Chioggia.*

## ***AUSTERN & MUSCHELN***

***FINES DE CLAIRES €3.00***

***BELLA GIOIA AUSTERN €3.00***

***SPECIAL LA MAISON €4.00***

***AMÉLIE COCKTAIL €7.00***

***KLEINE KAMMMUSCHEL €2.50***

## ***KRUSTENTIERE***

***JAKOBSMUSCHEL €7.00***

***KLEINER KAISERGRANAT €3.50***

***MITTELGROSSER BIS GROSSER KAISERGRANAT €12.00***

***ATLANTISCHE RIESENGARNELE €3.00***

***MITTELGROSSE ROTE GARNELE AUS MAZARA €6.50***

***LEBENDER HUMMER €7.50 pro 100 g***

# ***HAUPTGERICHTE***

## ***UNSER WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE***

***€25.00***

## ***GEMISCHTE FISCH- UND MEERESFRÜCHTEPLATTE VOM GRILL***

***Calamari, Riesengarnelen, Fischfilet und Bärenkrebs***

***€35.00***

## ***MEERESFRÜCHTE NACH KATALANISCHER ART***

***Kleine Languste, Riesengarnelen, Kaisergranat, Salzkartoffeln, Kirschtomaten und rohe  
Zwiebeln***

***€65.00***

## ***KANINCHEN NACH BRESCIANER ART***

***Serviert mit Polenta aus Storo***

***€20.00***

## ***RINDERFILET VOM GRILL***

***Steinpilze und geschmorter Radicchio aus Treviso***

***€28.00***

## ***GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN***

***Blumenkohlpüree und Rotweinsauce***

***€25.00***

# ***BEILAGEN***

***FRISCHER SAISONALER SALAT €6.00***

***POMMES FRITES €6.00***

***OFENKARTOFFELN €6.00***

***GEMÜSE-CAPONATA SÜSS-SAUER €10.00***

***GEDECK €5.00***