

# Le Crudità



## Tavolozza Fisherman

Percorso completo di crudità 36

[1-2-6-9-10-11-13]

## Degustazione di tartar e sashimi

Tartar di Branzino ed orata,  
sashimi di tonno e salmone 26

[1-9-10-13]



## Tartar di tonno

Tartar di tonno rosso  
e chutney di mango 22

[1-4-13]

## Ostriche Gillardeau

Normandia 6.5 al pezzo

[2]

## Scampi

Scampi crudi 4.5 al pezzo

[6-9-13]

## Gamberi

Gamberi rossi crudi 6 al pezzo

[6-9-13]



1 - PESCE



2 - MOLLUSCHI



3 - LATTICINI



4 - GLUTINE



8 - LUPINI



9 - UOVA



10 - ANIDRIDE  
SOLFOROSA E SOLFITI



11 - SOIA



5 - FRUTTA A GUSCIO



6 - CROSTACEI



7 - ARACHIDI



12 - SESAMO



13 - SENAPE



14 - SEDANO

FISHERMAN

# Gli Antipasti

## Classico del Fisherman \*

Interpretazione dell'antipasto

tradizionale veneto 35

[1-2-3-4-6-9-11-13-14]

## I cicchetti veneziani \*

Mantecato di dentice e baccalà,

polenta e gambero rosa 18

[1-3-4-6-9]

## Tecia di molluschi e crostacei

Sautè rosso leggermente piccante

di molluschi e crostacei 23

[2-4-6-14]



## Calamaro ripieno

*Calamaro nostrano ripieno di baccalà mantecato  
crema di datterino e polvere di peperone crusco*

24

[1-2-3]

## Caprese di bufala

Caprese di Bufala con pomodorini 14

[3]



## Vitello tonnato

*Vitello tonnato, salsa tonnata e sashimi di tonno  
rosso, capperi fritti* 22

[1-7-9-11]

## Crudo e burrata

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

con burrata 16

[3]



## Uovo croccante 65°

Uovo cbt spuma di pecorino, patate e fungo  
cardoncello 16

[3-4-9]

Coperto e pane 3,50

FISHERMAN

# I P r i m i

## Fettuccine Fisherman

Fettuccine fresche allo scoglio sgusciato 26  
[1-2-4-6-9-14]

## Spaghetti con vongole

Spaghetti trafilati al bronzo  
con vongole lupini 18  
[2-4-14]



## Bigoli all'amatriciana di tonno

*Bigoli all'amatriciana di tonno, pomodoro  
e pecorino* 20  
[1-3-4-9-14]



## Paccheri alla busera di scampi\*

*Paccheri al germe di grano alla busera di scampi  
sgusciata* 26  
[3-6-14]



## Gnocchetti al granchio blu

*Gnocchi di patate e granchio blu e lemongrass* 22  
[4-6-14]

## Tagliatella al ragù

Tagliatella fatta in casa  
con ragù di scottona piemontese  
tagliata a coltello 20  
[3-4-9-14]

## Carbonara Romana

Spaghetti alla carbonara  
con guanciale romano e pecorino 16  
[3-4-9]

## Lasagna alla Bolognese

lasagna classica di carne 15  
[3-4-9]

# I S e c o n d i

Fritto misto dell'Adriatico \*

Fritto misto con verdure croccanti 25  
[1-2-3-4-6-7]

## **Grigliata mista di pesce**

35



### **Orata e friggirelli**

*Orata con patate, crema di friggirelli, olive e pomodorini confit* 27  
[1-3-4]



### **Tagliata di tonno**

*Tonno marinato agli agrumi, maionese all'aglio bruciato, belga scottata e uovo di aringa* 27  
[1-9-11-13]

## **Pescato**

Pescato del giorno al forno o ai ferri  
con i suoi contorni € 8 per etto  
[1-3]

**Suprema di faraona  
alla nduja con contorno** 26

[3-9-14]

**Controfiletto al pepe verde**

Controfiletto al pepe verde o grigliato  
con crostone di pan brioche 27  
[3-4-9-14]

## **Contorni**

Insalata mista - Pomodori e cipolla - 6  
Patate fritte [4] - Patate al forno [3] - 6

### Tutti i prezzi sono espressi in Euro

Tutte le nostre pietanze sono preparate con prodotti freschi a cui fa seguito un trattamento di abbattimento ai fini della bonifica preventiva e della conservazione. Tale trattamento viene applicato anche ai prodotti destinati ad essere consumati crudi o semicrudi ai sensi della normativa Reg. CE853 / 2004, Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Il nostro menu di pesce può cambiare, poiché lavoriamo prodotti freschi in base all'offerta di mercato. **Preferiamo l'utilizzo di materie prime fresche, qualora non reperibili, ci riserviamo di utilizzare materie prime surgelate/congelate contrassegnate con l'asterisco (\*).**