

ANTIPASTI

Appetizers
Hors d'oeuvres
Fischvorspeisen



Locale Storico
Historial Restaurant

PESCE

Fish appetizers - Hors d'oeuvres - Fischvorspeisen

Ostriche creuse o tartufi (al pezzo)	€ 4,00
<i>Creuse oysters or seatruffles (each)</i>	
<i>Huîtres Creuse o truffes de Mer (chaque)</i>	
<i>Creuse Austern o Sea Trüffel (je)</i>	
Sarde in Saor	€ 10,00
<i>Fried and marinated Sardines with soft onions Venetian style</i>	
<i>Sardines aux oignons à la vénitien</i>	
<i>Sardinen mit gedämpften Zwiebel auf venezianische Art</i>	
Mosaico di Piovra su Rucola con olio e limone	€ 10,00
<i>Thinly sliced Octopus on rocket salad</i>	
<i>Mosaïque de Polpe sur salade de roquette</i>	
<i>Mosaik vom Oktopus auf Senfrauke - Bet mariniert mit Öl und Zitronensaft</i>	
Guazzetto di Cozze e Vongole veraci con crostini	€ 15,00
<i>Mussels and Clams sauté with tomato sauce</i>	
<i>Moules et Clovisses sautées à la marinière</i>	
<i>Mies- und Venusmuscheln im Tomatensud</i>	
Moscardini bolliti con Sedano e aceto di vino bianco	€ 15,00
<i>Baby boiled Octopus with celery and vinaigrette sauce</i>	
<i>Petit Pulpe bouilli avec céleri et vinaigre</i>	
<i>Kleine gekochte Oktopusse mit Sellerie und Weißweinessig</i>	
Baccalà Mantecato con polentina tenera	€ 15,00
<i>Salt Cod fish mousse with soft polenta</i>	
<i>Brandate de Morue avec polenta</i>	
<i>Mus vom Stöckfisch mit Polenta</i>	
Scampi in Saor	€ 15,00
<i>Fried and marinated scampi venetian style</i>	
<i>Scampi avec oignons à la venetien</i>	
<i>Scampi mit gedämpften Zwiebel auf venezianische Art</i>	
Capesante graten (3 pezzi)	€ 12,00
<i>Fishscallops gratinated</i>	
<i>Saint jacques gratines</i>	
<i>Jakobsmuscheln gratiniert</i>	
Garusoli di mare	€ 15,00
<i>Sea snails</i>	
<i>Escargots de mer</i>	
<i>Meeresschnecken</i>	
Alici marinate	€ 10,00
<i>Marinated anchovies</i>	
<i>Anchois marines</i>	
<i>Marinierte Sardellen</i>	

Carpaccio di pesce Spada* su rucola con olio e limone	€ 18,00
<i>Swordfish Carpaccio with house dressing</i>	
<i>Mariné Espadon au l'Huile d'olive et citron</i>	
<i>Carpaccio vom Schwertfisch auf Senfrauke - Bett mariniert mit Öl und Zitronensaft</i>	
Salmone affumicato di Scozia al tagliere	€ 18,00
<i>Wid smoked Scottish salmon</i>	
<i>Saumon fumé de Scozia</i>	
<i>Schottischer Räucherlachs</i>	
Tartare di Tonno Pinna gialla	€ 22,00
<i>Yellow Tail Tuna Tartare</i>	
<i>La Tartar du Thon cru de la maison</i>	
<i>Tatar vom Thunfisch mit Schnittlauch</i>	
Bollito di pesce misto "A la Vecia Cavana"	€ 25,00
<i>The great selection of boiled fish "A la Vecia Cavana"</i>	
<i>Le grand Hors D'Oeuvre de poissons Mélangé de la maison</i>	
<i>Großer Vorspeisenteller von gekochtem Fisch "A la Vecia Cavana"</i>	
Crudite di pesce "A la vecia cavana"	€ 25,00
<i>Great selection of raw fish "A la vecia cavana"</i>	
<i>Le grand crudites de poisson "A la vecia cavana"</i>	
<i>Grober vorspeisenteller von fisch crudites "A la vecia cavana"</i>	
Granceola "in scorso suo"	€ 20,00
<i>Spider crab</i>	
<i>Araignée</i>	
<i>Seespinne</i>	
Scampi Cocktail	€ 30,00
<i>Shrimp cocktail</i>	
<i>Cocktail de crevettes</i>	
<i>Krabbenscocktail</i>	
Insalata d'astice	€ 30,00
<i>Lobster salad</i>	
<i>Salade de homard</i>	
<i>Hummersalat</i>	

CARNE E VERDURE

Meat and vegetables - Meat hors d'oeuvre - Fleischvorspeisen un Gemüse

Antipasto di Verdure dal Buffet grande € 15,00 piccolo € 10,00
The selection of fresh Vegetables from Buffet large small
Hors d'Oeuvre de légumes sans le Buffet grand petit
Vorspeisen mit Gemüse vom Buffet groß klein

Carpaccio di Bue su Rucola con scaglie di Parmigiano Reggiano € 20,00
Beef Carpaccio with Rocket salad and flakes of Parmesan cheese
Carpaccio de Boeuf avec Roquette et Parmesan
Carpaccio vom Rind auf Senfrauke - Bett mit Parmesanflocken

Petto d'Oca affumicato con crostrini e riccioli di burro € 20,00
Thinly sliced smoked Goose breast with croutons
La Poitrine d'Oie avec le beurre
Geräucherte Enterbrust mit geröstetem Weißbrot und Butter

Prosciutto di Parma con Melone o Mozzarella € 20,00
Thinly sliced "Parma" ham with Melon or Mozzarella
Jambon cru de "Parma" et Melon o Mozzarella
Parma - Schinken mit Honigmelone o Mozzarella

Prosciutto di San Daniele al coltello € 20,00
Thinly sliced "San Daniele" ham on the buffet
Jambon cru de "San Daniele"
San Daniele - Schinken

Insalata Nizzarda (insalata Verde Rucola, Pomodoro, Uova, Tonno, Fagiolini, Acciughe) € 15,00
Niçoise salad (Green and Rockets salad, Tomatoes, Eggs, Tuna, string Beans, Anchovies)
Niçoise salad (salade Verte et Roquette, Tomato, Pommes de terre, Oeuf, Thun, haricots verts, Anchois)
Salat nach Nizzaer Art (Grüner Salat, Senkrauke, Tomaten, Eier, Thunfish, weiße Bohner, Sardellen)

Caprese € 15,00
Caprese salad with Tomatoes and Mozzarella cheese and Basil
Caprese salade avec Tomate, Mozzarella et Basique
Caprese - Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Caesar salad € 15,00
Caesar salad
Salade César
Caesar Salat

Pate di fois gras € 20,00
Pate of fois gras
Pate di fois gras
Pastete von gansleber

PRIMI PIATTI

Fish and meat Pasta
Premier Plat de Poisson
Pasta mit Fisch

PESCE

Fish Pasta - Premier Plat de Poisson - Pasta mit Fisch

- Linguine al nero di Seppia** € 15,00
Linguine with Cuttle-fish Ink sauce
Linguine avec Seiches
Linguine mit Tintenfisch - Tinte
- Gnocchetti con Salmone ed Erba Cippolina** € 15,00
Gnocchi with Salmon and Chives
Gnocchi avec saumon et Ciboulette
Gnocchi mit Lachs und Schnittlauch
- Bigoli di Tonno fresco, Capperi, Olive, Pomodoro** € 18,00
Bigoli with fresh Tuna, Capers and Olives
Bigoli aux Thon frais Olive tomate et Capres
Bigoli mit Frischem Thunfisch, Kapern, Oliven und Tomaten
- Spaghetti alle Vongole Veraci** € 16,00
Spaghetti with Clams white or red sauce
Spaghetti au Clovisses
Spaghetti mit Venusmuschel - Sauce
- Tagliolini con Astice** € 25,00
Tagliolini with Lobster sauce
Tagliolini à l'Homard
Tagliolini mit Hummersauce
- Spaghetti alla Busara di Scampi*** € 25,00
Spaghetti with Scampi and Tomatoes
Spaghetti avec Langoustines et Tomates
Spaghetti mit Scampi und Tomaten
- Gran Zuppa di Pesce con crostini** € 25,00
The Mixed Fish-Soup with croutons
Grand Soupe de Poisson
Fishsuppe mit Weißbrot - Croutons
- Risotto con Scampi e Funghi Porcini*** p.p. € 25,00
(min. 2 pers. 20 min.)
Risotto with Scampi and wild Mushroom
Risotto de Langoustines et Cépes
Risotto mit Scampi und Steinpilzen
- Risotto ai Frutti di Mare** p.p. € 20,00
(min. 2 pers. 20 min.)
Risotto with Sea-food selection
Risotto aux Fruits de Mer
Risotto mit Meeresfrüchten
- Risotto del giorno** p.p. € 20,00
(min. 2 pers. 20 min.)
Daily Risotto
Risotto du jour
Täglischer Risotto

CARNE E VEGETARIANI

Meats Pastas and Vegetarian - Pates et Riz

Pasta mit Fleisch und vegetarische Pasta

Gaspacho € 10,00

Gaspacho

Gaspacho

Gaspacho

Spaghetti Sacrestia (Pomodoro e Basilico) € 10,00

Spaghetti with fresh Tomatoes and Basil

Spaghetti Tomate sauce et Basique

Spaghetti mit frischer Tomaten - Basilikum - Sauce

Tagliolini all'Ortolana € 12,00

Tagliolini with vegetables

Tagliolini avec legumes

Tagliolini mit Gemüse

Sfornato di Lasagna alla Bolognese € 12,00

Baked lasagna with meat

Lasaga au four

Ofenlasagne mit Fleischsauce

Tagliolini con funghi Porcini* € 18,00

Tagliolini with wild Mushrooms

Tagliolini aux Cépes

Tagliolini mit Waldsteinpilzen

Tortelloni ricotta e spinaci € 18,00

Tortelloni with Ricotta and Spinach

Tortelloni avec Ricotta et Épinards

Tortelloni nach Ricotta und Spinat

Bigoli Amatriciana € 15,00

Bigoli Amatriciana

Bigoli Amatriciana

Bigoli Amatriciana

SECONDI PIATTI

Fish and meat Main Courses
Poisson et Crustacés, Viandes
Fischgerichte und Krustentiere,
Fleischgerichte

PESCE

Fish Main Courses - Poisson et Crustacés

Fischgerichte und Krustentiere

Anguilla in umido	€ 25,00
<i>Stewed Eel</i>	
<i>Anguille mijotee</i>	
<i>Geschmorter Aal</i>	
Seppie in nero alla Veneziana con polenta*	€ 24,00
<i>Cuttle-fish Venetian style in black sauce with polenta</i>	
<i>Seiches aux encre à la Venitien avec polenta</i>	
<i>Tintenfisch nach Venezianischer Art in dunkler Sauce mit Polenta</i>	
Orata o Branzino alla griglia*	€ 22,00
<i>Grilled Sea-Bream or Sea-Bass</i>	
<i>Grillés Daurade ou Loup de Mer</i>	
<i>Goldbrasse oder Seebarsch vom Grill</i>	
Sogliola alla Mugnaia o alla griglia	€ 24,00
<i>Sole Meunière style or grilled</i>	
<i>Sole à la Meunière or grillés</i>	
<i>Seezunge nach Müllerinnen Art oder vom Grill</i>	
Frittura di pesce con verdure a fiammifero	€ 24,00
<i>Mixed Fried with fried vegetables</i>	
<i>Friture de poissons et petit légumes frit</i>	
<i>Auswahl frittiertes Fische und Gemüse</i>	
Coda di rospo alla carlina	€ 24,00
<i>Monk fish carlina style</i>	
<i>Lotte de mer a la carlina</i>	
<i>Seeteufel nach carlina art</i>	
Tagliata di Tonno su Rucola	€ 24,00
<i>Grilled Tuna steak on salad</i>	
<i>Thon grillée et roquette</i>	
<i>Thunfisch vom Grill auf Senfrauke - Bett</i>	
Grigliata mista di pesce (min. 2 pers)	p.p. € 30,00
<i>The mixed grilled of fish</i>	
<i>Notre Poisson grillée</i>	
<i>Fisch - Grillplatte</i>	
Rombo al forno alla Veneta (min. 2 pers)	p.p. € 25,00
<i>Baked Turbot Veneto style</i>	
<i>Turbot au four à la Veneto</i>	
<i>Steinbutt nach Venezianischer Art</i>	
Astice alla griglia o alla Catalana	€ 35,00
<i>Grilled Lobster or Catalana style</i>	
<i>Homard grillée</i>	
<i>Hummer vom Grill oder nach Katalanischer Art</i>	
Scampi alla griglia o Thermidoro*	€ 30,00
<i>Grilled Scampi or Thermidor style</i>	
<i>Langoustines grillé ou à la Thermidor</i>	
<i>Scampi vom Grill oder nach Thermidor Art</i>	

CARNE

Meat main courses - Viandes - Fleischgerichte

- Tagliata di Roast Beef con Rucola e ristretto di Balsamico** € 25,00
*Grilled sliced Sirloin steak served with rocket salad
and aged Balsamic sauce*
Entrecote grillée avec roquette et Balsamic sauce
Entrecote vom Grill mit Senfrauke und Balsamico - Sauce
- Entrecote alla griglia** € 25,00
Grilled Sirloin steak
Entrecote grillée
Entrecote vom Grill
- Filetto di Bue di Sorana con salsa ai Funghi Porcini** € 25,00
Tenderloin Sorana Beef fillet with wild Mushroom sauce
Filet du Sorana Boeuf aux Cèpes
Sorana Rinderfilet mit Steinpilzsauce
- Filetto di Bue di Sorana al Pepe Verde** € 25,00
Tenderloin Beef fillet with Green Pepper sauce
Filet du Boeuf aux Poivre Verte
Rinderfilet mit grünem Pfeffer
- Filetto di bue di Sorana al gorgonzola** € 25,00
Fillet of Sorana beef with Gorgonzola
Filet de Sorana boeuf au Gorgonzola
Sorana Rinderfilet mit Gorgonzola
- Fegato di Vitello da latte alla Veneziana con polenta** € 22,00
Calf's Liver Venetian style with polenta
Foie de Veau à la Venetienne avec polenta
Kalbisleber nach Venezianischer Art mit Polenta
- Piccatina di Vitello a piacere** € 22,00
Escalop of Veal at your choice
Petit escalop de Veau de la Maison
Kalbsschnitzel nach Art des Hauses
- Costolette di agnello al forno** € 22,00
Roast lamb
Agneau rôti
Lammbraten
- Chateaubriand con verdure fritte (min. 2 pers)** p.p. € 30,00
Chateaubriand with fried vegetables
Chateaubriand avec des légumes frits
Chateaubriand mit Gebratenem Gemüse
-

FORMAGGI E DOLCI

Cheese and sweet - Le fromage et douce - Käse und sweet

Dessert al carrello	€ 10,00
Selezione di formaggi	€ 15,00

CONTORNI

Insalata mista	€ 7,00
Spinaci al burro	€ 7,00
Carote in pinzimonio per due persone	p.p. € 5,00
Rucola e Parmigiano	€ 10,00
Verdure fritte	€ 7,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 3,00
Caffè decaffeinato	€ 3,00
Caffè d'orzo	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè latte	€ 4,00
The	€ 4,00
Camomilla	€ 4,00

PANE E COPERTO	€ 4,50
-----------------------	--------

Bread and cover charge

Pain et service

Brot und gedeck

* *prodotto mantenuto a temperatura di sicurezza microbiologica (-18°);*

* *the product could be frozen for shortage of fresh product at the market*

* *produit congelé (température de sécurité -18°);*

* *Es könnte sich um eine tiefgekühlt konservierte Zutat handeln, so weit diese nicht frisch erhältlich ist;*

Menù speciali per celiaci

Celiac disease menu on request



Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato