

trattoria **Vittoria**

— da Aldo —

PER COMINCIARE

- Scampi a crudo € 24,00 (2)
Ostriche "special de claire #3" (al pezzo) € 6,00 (14)
Baccalà mantecato con polenta bianco perla € 18,00 (1-4-5-7)
Carpaccio di salmone marinato, misticanza e yogurt € 20,00 (4-7)
Piovra alla piastra con patate di Rotzo € 20,00 (1-5-9-14)
Cozze di Pellestrina allo zenzero € 16,00 (5-12-14)
Grancevola alla veneziana € 26,00 (2)
Capesante e canestrelli gratinati € 24,00 (1-5-12-14)
Piatto misto di assaggi veneziani € 24,00 (1-2-4-5-7-12-14)
Prosciutto di San Daniele € 22,00
Burrata di Andria con carciofo e acciuga € 20,00 (4-7)
Sardine in "saor" € 18,00 (1-4-5-8-12)
Le verdure di stagione Osti in Orto* € 16,00
Caprese di burrata e pomodoro € 16,00 (7)

PRIMI PIATTI

- Spaghetti con salsa rustica e stracciatella € 16,00 (1-5-7)
Fettuccine agli scampi € 20,00 (1-2-3-5)
Zuppa di pesce, molluschi e crostacei € 20,00 (2-3-4-5-9-14)
Spaghetti alle vongole € 18,00 (1-5-12-14)
Bigoli con ragù di anatra € 16,00 (1-3-5-9-12)
Bigoli bruni in salsa di acciughe e cipolla € 16,00 (1-4-5-12)
Millefoglie alla bolognese € 16,00 (1-3-5-7-9)
Spaghetti alle seppie in nero € 18,00 (1-5-7-12-14)
Gnocchi di patate col sugo di castrato € 16,00 (1-3-5-9-12)

SECONDI PIATTI

- Baccalà alla vicentina con polenta abbrustolita € 22,00 (1-4-5-7)
Seppie nere in tecia € 19,00 (5-9-12-14)
Pesce alla mediterranea con capperi, olive e datterini € 24,00 (1-4-5-12)
Fritto misto di pesce € 24,00 (1-2-4-5-14)
Pescato del giorno alla griglia € 80,00 al kg (2-4-5-14)
Fegato alla veneziana € 20,00 (5-12)
Parmigiana di melanzane € 16,00 (1-5-7-9)
Spezzatino misto con polenta € 18,00 (5-9-12)
Costolette di agnello scottate con verdure € 24,00 (5)
Tagliata di manzo con verdure € 24,00 (5)

CONTORNI

- Insalata Osti in Orto* € 8,00
Le verdure di stagione Osti in Orto* € 8,00

DOLCI DELLA CASA

- Dolci della Lucia € 8,00 (1-3-5-7-8-12)

Coperto € 4,00

*Le nostre verdure, da agricoltura biodinamica, sono prodotte da Osti in Orto, il progetto con il quale, insieme a un gruppo di ristoratori veneziani, desideriamo contribuire a recuperare la naturale vocazione orticola dell'Isola di Sant'Erasmus

Tracce dei seguenti allergeni potrebbero essere presenti in tutti i piatti

1 GLUTINE/GLUTEN 2 CROSTACEI/CROSTACEAN 3 UOVA/EGGS 4 PESCE/FISH 5 ARACHIDI/PEANUTS 6 SOIA/SOY
7 LATTOSIO/LACTOSE 8 FRUTTA IN GUSCIO/NUTS IN SHELL 9 SEDANO/CELERY 10 SENAPE/MUSTARD 11 SEMI DI
SESAMO/SESAME SEEDS 12 SOLFITI/SULFITES 13 LUPINI/LUPINS 14 MOLLUSCHI/SHELLFISH

trattoria **Vittoria**

— da Aldo —

STARTERS

Raw scampi € 24,00 (2)
Oysters "special de claire #3" (per piece) € 6,00 (14)
Creamed cot with "polenta bianco perla" € 18,00 (1-4-5-7)
Marinated salmon carpaccio with misticanza salad and Greek yogurt € 20,00 (4-7)
Grilled octopus with Rotzo potatoes € 20,00 (1-5-9-14)
Pellestrina mussels with ginger € 16,00 (5-12-14)
Venetian style spider crab € 26,00 (2)
Scallops and canestrelli au gratin € 24,00 (1-5-12-14)
Mixed venetian tastings € 24,00 (1-2-4-5-7-12-14)
San Daniele ham € 22,00
Burrata di Andria, artichoke and anchovy € 20,00 (4-7)
Sardine in "saor" € 18,00 (1-4-5-8-12)
The vegetables of the Osti in Orto* € 16,00
Caprese salad with burrata and tomato € 16,00 (7)

FIRST COURSES

Spaghetti with rustic tomato sauce and stracciatella € 16,00 (1-5-7)
Fettuccine with scampi € 20,00 (1-2-3-5)
Fish soup, with shellfish and crustaceans € 20,00 (2-3-4-5-9-14)
Spaghetti with clams € 18,00 (1-5-12-14)
Bigoli with duck sauce € 16,00 (1-3-5-9-12)
Bigoli in anchovy and onion sauce € 16,00 (1-4-5-12)
Homemade lasagne in bolognese style € 16,00 (1-3-5-7-9)
Spaghetti with cuttlefish "in nero" € 18,00 (1-5-7-12-14)
Potato gnocchi with castrato sauce € 16,00 (1-3-5-9-12)

SECOND COURSES

Vicentina-style cod with grilled polenta € 22,00 (1-4-5-7)
Cuttlefish "in nero" € 19,00 (5-9-12-14)
Mediterranean style fish with capers, olives and datterini tomatoes € 24,00 (1-4-5-12)
Mixed fried fish € 24,00 (1-2-4-5-14)
Grilled catch of the day € 80,00 al kg (2-4-5-14)
Venetian style liver € 20,00 (5-12)
Eggplant parmigiana € 16,00 (1-5-7-9)
Mixed stew with polenta € 18,00 (5-9-12)
Lamb chops with vegetables € 24,00 (5)
Sliced beef with vegetables € 24,00 (5)

SIDE DISHES

Osti in Orto salad* € 8,00
Seasonable vegetables Osti in Orto* € 8,00

HOMEMADE DESSERTS

Lucia sweet's € 8,00 (1-3-5-7-8-12)

Cover charge € 4,00

*Our vegetables, from biodynamic agriculture, are produced by Osti in Orto, the project through which, together with a group of Venetian restaurateurs, we wish to contribute to recover the natural horticultural vocation of the island of Sant'Erasmus.

Traces of the following allergens may be present in all dishes

1 GLUTINE/GLUTEN 2 CROSTACEI/CROSTACEAN 3 UOVA/EGGS 4 PESCE/FISH 5 ARACHIDI/PEANUTS 6 SOIA/SOY
7 LATTOSIO/LACTOSE 8 FRUTTA IN GUSCIO/NUTS IN SHELL 9 SEDANO/CELERY 10 SENAPE/MUSTARD 11 SEMI DI
SESAMO/SESAME SEEDS 12 SOLFITI/SULFITES 13 LUPINI/LUPINS 14 MOLLUSCHI/SHELLFISH