



S. Marco, Calle dei Specchieri 451 – Venezia

Tel. 041.5228123 Fax 041.5209007

Mail: info@anticopignolo.com

Menù di San Silvestro 2018 - 2019

Antipasti di pesce

Fish Entrée

Salmone marinato all'arancia e Grey goose con i suoi crostini

*Marinated salmon with orange and grey goose
with toasted bread*

€ 35,00

Trittico di tartare di branzino, tonno e gamberi

Three kind of tartare with tuna, seabass and shrimps

€ 45,00

Le Ostriche (6 pezzi)

Oysters (6 pc)

€ 36,00

Capesante gratinate con spuma di champagne e mandorle

Scallops au gratin with champagne mousse and almonds

€ 34,00

Insalata croccante con frutti dei nostri mari

Seafood salad with crispy vegetables

€ 32,00

Antipasti diversi

Different Appetizers

Tomino fritto con funghetti del Cadore e salsa con formaggio montasio

*Fried Tomino cheese with mushrooms of Cadore and Montasio
cheese sauce*

€ 25,00

Strudel di verdure su crema di taleggio

*Baked puff pastry with seasonal vegetables on Taleggio
cream*

€ 25,00

La battuta di "Fassona Piemontese" con pan brioche e le sue guarnizioni

Fassona beef Steak tartare with bread brioche

€ 32,00

Petto d'oca affumicato su misticanza e formaggio stravecchio

Smoked goose breast with salad and stravecchio cheese

€ 28,00



Le Zuppe *Soups*

Vellutata di zucca con caprino al tartufo

Cream of pumpkin soup with caprino cheese and truffle € 24,00

Tortellini della nonna in brodo di cappone

Grandmother's Tortellini with Capon stock € 24,00

I Primi piatti *First courses*

Agnolotti di branzino dell'Adriatico con vellutata di gamberetti

Sea bass ravioli with Baby Shrimps sauce € 32,00

Tagliolini fatti in casa con gamberoni reali e funghi porcini

Home made Tagliolini with king prawns and mushrooms € 32,00

Vermicelli di filiera con scampi "alla Busara"

Vermicelli "Busara style" with scampi € 35,00

Tagliatelle all'uovo con ragout di anatra reale

Tagliatelle with duck royal ragoût € 26,00

Il Pesce *Fish*

Filetto di orata alla mediterranea con olive taggiasche e capperi di pantelleria

*Fillet of Gilthead Seabream Mediterranean style
(with Taggiasca olives and Pantelleria capers)* € 43,00

Astice cottura a piacere (bollito, alla griglia, alla catalana)

*Rock Lobster cooked according to your preference
(boiled or grilled or catalana)* € 90,00

Scampi giganti del quarnaro in gratella

Grilled Royal Scampi from quarnaro € 48,00

Suprema di branzino su letto di patate e zafferano

Seabass fillet in saffron potatoes bed € 45,00

Fritto reale di pesce e verdure con salsa Tartara

Mixed fried fish with vegetables and Tartare sauce € 39,00



Le Carni *Meat*

Filetto di manzo alla Rossini con foie gras d'oca
Beef Fillet "Rossini" with goose foie gras € 45,00

Costolette di agnello grigliate con salsa alla menta
Grilled Lamb chops and mint sauce € 38,00

La lombatina di vitello scaloppata con carciofi e patate al rosmarino
Veal Medallions with artichokes and Baked potatoes with rosemary € 37,00

Contorno *Vegetables*

Le verdure di stagione
Vegetables of the season € 15,00

Dessert

Sorbetto al pompelmo rosa e menta
Pink grapefruit sorbet and mint € 15,00

Selezione dei nostri dolci al carrello
Our desserts from the trolley € 18,00

Crespelle gratinate farcite con fragole e salsa alla vaniglia
Strawberry filled Crêpes with vanilla sauce and ice cream € 22,00

Servizio 12% Coperto € 5,00 Service Charge 12% Cover charge € 5,00

***I VINI PIÙ FAMOSI DEL MONDO PROPOSTI DALLA NS CARTA (EXTRA MENÙ)
INNAFFIERANNO LA CENA CON PRESTIGIOSA EBBREZZA***



*LA DIREZIONE DEL RISTORANTE ANTICO PIGNOLO
AUGURA ALLA GENTILE CLIENTELA UN FELICE E PROSPERO
2 0 1 9*