

LA PATATINA C. LEGRENZI

ITALIAN BACARO & RESTAURANT
VENEZIA SINCE 1970

Il Menù

Cominciamo con i crudi..

«Un Buon Crudo ma non concludo» 36

*Scampo, Ostrica, Gambero Rosso, Capasanta
filata al Miele e Lime, Tartare di Tonno,
Carpaccio di Branzino*

«Le Quattro Tartarine» 28

*-Salmone, Patata schiacciata, Philadelphia
-Tonno, Riso thai, Crema di Avocado
-Branzino, Zucchine trifolate, Pesto di
Pomodoro Dry
-Gambero Rosso, Melanzana al funghetto,
Burrata IGP*

«Le Tre Ostriche» 21

Regal Oro, Sentinelles, Gillardeau

«I Singoli»

*Scampo Nostrano. 6cad
Gambero rosso di Mazara del Vallo. 6cad
Ostrica. 7cad*

Continuiamo con i Cotti di Mare..

«Il Percorso» 30

*Canoce, Baccalà mantecato, Gamberone,
Capasanta al forno, Folpetto e Mazzancolle*

«L'Insalatina di Piovra» 20

Piovra, Sedano, Pomodorino Pachino, Patate

«La Trilogia di Saor» 20

Sarde, Mazzancolle, Tonno

«Le Capesante alle Mandorle» 20

*Capesante tostate alle Mandorle, Riduzione
di Carota e Zenzero*

...e di Terra

«La Tartare» 22

*Tartare di Filetto, salsa al Tuorlo,
Gorgonzola d.o.p cremoso*

«Il Carpaccio» 24

*Carpaccio di Filetto, Olio Evo, Scaglie di
Grana*

«La Parmigiana di Melanzane» 18

Proseguiamo..

*«Spaghetti A&O La Patatina» 20
Spaghetti di Gragnano, fonduta di Grana e
Taleggio, Tartare di Gambero rosso con filo di
Burrata IGP*

*Il Riso Carnaroli di «Zaccaria», fantasia dello Chef
(min 2. pax) 18 (cad)*

*«Il Pacchero di Mare» 20
Pacchero di Gragnano ai Frutti di Mare, Olive,
Capperi, Pomodoro Filangè*

*Gnocchetti di Patate Vitelotte, Capesante, Verdure
di stagione 18*

*Spaghetti con Vongole Veraci sgusciate e Bottarga
di MugGINE 18*

*Raviolo fresco di Branzino con Gamberi e Crema di
stagione 20*

*«Il Bigolo di Terra» 20
Bigoli, Battuta di Manzo, Pomodorini, Verdura di
Stagione, Ricotta Fumè*

E poi..

Gran fritto misto di Pesce del giorno 25

Tonno scottato con Bufala croccante alla Caprese 24

*Rombo al forno in crosta di Patate con julienne di
Zucchine, Taggiasche, Pachino 28*

*Trancio di ombrina al forno con essenza di Erbe e
Limone, Patate
schiacciate in filo d'Olio Evo 28*

*Rana pescatrice steccata al Guanciale, Guazzetto di
Mare, Crostoni all'Aglio 28*

*«La Catalana» 30
Catalana di Scampi, Gamberi, ½ Astice e Verdurine
marinate*

Di Carne..

*Bavetta di Angus irlandese con crema di burro alle
erbette, Patate al Rosmarino 25*

*Filetto al Pepe Verde, croccante di Guanciale, Manto
di Patate, Verdurine di stagione 25*

Per concludere..

Il Tiramisù 7

Il Sorbetto del Giorno 6

La selezione della Casa 7

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



Frutta a guscio

mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, *tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*



Sedano

e prodotti a base di sedano.



Senape

e prodotti a base di senape.



Semi di sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo.



Anidride solforosa

e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Lupini

e prodotti a base di lupini.



Molluschi

e prodotti a base di molluschi.



GLUTINE
Cereals containing
Wheat

Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, *tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*



CROSTACEI
Crustaceans

Crostacei
e prodotti a base di crostacei.



UOVA
Eggs

Uova
e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)



PESCI
Fish

Pesce
e prodotti a base di pesce, *tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*



ARACHIDI
Peanuts

Arachidi
e prodotti a base di arachidi.



SOIA
Soya

Soia
e prodotti a base di soia, *tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*



LATTE
Milk

Latte
e prodotti a base di latte (incluso lattosio), *tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo.*
(sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Siamo onorati di avervi tra i nostri clienti.
Grazie per aver riposto in noi la Vostra
fiducia, non vi deluderemo.