

... Luna Sentada ...

....Maríner in píe....

Un vecchíó detto veneziano, un tocco di originalità.

Una cucina mediterranea, semplice e genuina, con alcune rivisitazioni orientali.

Sulle orme di un veneziano che ha davvero girato il mondo, Marco Polo.

...Moon astríde the horízon...

...Mariners alert...

An old original venetian proverb,

A Mediterranean cuisine,

simple and genuine,

with oriental touches,

on the wake of a venetian

who opened the way to the East,

Marco Polo.

Antipasti

Appetizers

Sarde "in saor" (piatto tradizionale)
"Saor style" sardines (traditional recipe)
€ 16,00

Baccalà mantecato "alla veneziana" e "alla vicentina"
(piatto tradizionale)
"venetian style" and "vicentina style" creamed salt cod
(traditional recipe)
€17,00

Insalata di carciofini con fonduta al taleggio
(piatto vegetarian/vegana)
Artichokes salad with taleggio cheese fondue
(vegan/vegetarian version also available)
€ 17,00

Canestrelli gratinati, carciofini di laguna e curry
Small scallops "au gratin", with artichokes and curry
€18,00

Pohpiah con salsa tartara
Spring rolls with "tartare sauce"
€16,00

Prosciutto di Sauris I.G.P., bouquet di sottaceti di Sant'Erasmus
Sauris ham, mixed pickles from Sant'Erasmus Island
€ 15,00

Selezione di formaggi con confetture e mostarde
Selection of cheeses with jam and mustard
€ 15,00

Dal nostro Wine Bar 5000
From our Wine Bar 5000

Primi piatti

First courses

Tagliolini di spinacio con nero di seppia (piatto tradizionale)

Spinach tagliolini with cuttlefish ink (traditional recipe)

€ 19,00

Spaghetti con "bevarasse" (lupini), con salsa di spinacio

Spaghetti with clams and spinach sauce

€ 18,00

Noodles di soba, mazzancolle, pesto di cavolo nero e mandorle tostate

Soba noodles, prawns with black cabbage and toasted almonds

€ 18,50

(anche versione vegetariana)

(vegetarian version available)

€ 15,50

Vellutata di zucca con robiola, crostini pecorino e salvia

(anche vegetariana/vegana)

Pumpkin soup with robiola cheese, croutons, pecorino cheese and sage

(vegan/vegetarian version also available)

€ 16,00

Pappardelle al ragout di anatra, panure all'arancio e uvetta sultanina

Duck "ragout", orange "panure" and sultana raisins

€ 18,50

Ravioli di magro con radicchio, pecorino e riduzione di vino rosso

(piatto vegetariano)

"Ravioli" with red chicory, "pecorino" cheese in red wine reduction

(vegetarian dish)

€ 17,00

Secondi piatti

Second courses

Pesce del giorno al cartoccio, carciofi e patate
Fish of the day baked in foil with artichokes and potatoes
€ 28,00

Filetti di pescato (che cucinerai) su Piastra di sale Himalayano,
misticanza, fagiolini edamame e sesamo nero
Fresh fish (to be cooked by the customer) on Himalayan salt-plate
with salad, edamame beans and black sesame
€ 28,00

Fritto di Calamari, mazzancolle, scampi e verdure
Mixed fry of small fishes, sea-food and vegetables
€ 26,00

Costolette di Agnello con purè di zucca allo zenzero
Lamb chops with pumpkin mash and ginger
€28,00

Filetto di manzo "Limousine" con salsa al "Ripasso della Valpolicella" e
cipolle borettane
Beef fillet with Red Wine sauce and "borettane" onions
€ 29,00

Flan di spinaci con salsa al morlacco
(piatto vegetariano)
Spinach flan with morlacco cheese sauce
(vegetarian dish)
€18,00

Contorni
vegetable side-dishes
€6,50

Dolci

Desserts

Tiramisu' Luna sentada con granatina di caffè
Tiramisu' "Luna sentada style" with coffee granita
€9,00

Semifreddo al pistacchio, salsa di cioccolato bianco e granella di
nociola caramellata
Italian soft pistachio ice-cream, white chocolate sauce with and
caramelized and grain hazelnuts
€9,00

Gelato di nocciole, salsa al cacao e pistacchi
Hazelnut ice-cream with black chocolate sauce
and pistachos
(vegano)
(vegan version)
€9,00

Zabaione freddo al moscato siciliano e biscottini veneziani
Cold egg-nog aromatized Moscato wine and Venetian cookies
€9,00

Fonduta di cioccolato fondente e frutta fresca
Dark chocolate fondue with fresh fruit
€9,00

Biscotti Veneziani, con vino Passito di Pantelleria
Venetian Biscuits with "Passito" Wine
€9,00

Servizio Service 10%

NO COPERTO
NO COVER CHARGE

Secondo disponibilità di mercato alcuni piatti
potrebbero subire delle variazioni
Due to the availability of goods on the market,
some ingredients of the dishes may change

In questo locale non si servono prodotti surgelati,
il pesce e la carne serviti crudi vengono precedentemente
trattati con "abbatitore di temperatura"
We do not serve any frozen product.
Raw fish and meat are previously dealt with in a shock freezer.

La pasta fresca e' di nostra produzione
Fresh home-made pasta

In questo locale E' VIETATO FUMARE (anche sigarette elettroniche)
This is a NON-SMOKING restaurant