

## ANTIPASTI / APPETIZERS

### Crudità del Giorno

*Crudités of the Day*

€ 40,00

### Antipasto di Vongole Misto

*Selected Shell Fish*

€ 28,00

### Gran Antipasto al Gatto Nero

*Signature Antipasto Gatto Nero*

€ 42,00

### Caprese Pomodoro e Mozzarella

*Tomato and Mozzarella*

€ 22,00

### Tris di Crostacei alla Griglia

*Grilled Comb Shells, Razor Clams, Scallops*

€ 38,00

### Antipasto di Affettato Misto

*Selected Sliced Meats*

€ 22,00

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

### Risotto alla Buranella *(when available)*

*Risotto Burano Style*

€ 26,00 (min. 2 pers.)

### Spaghetti alla Scogliera

*Spaghettti Scogliera Style*

€ 28,00 (min. 2 pers.)

### Spaghetti alle Vongole (Bevarasse)

*Spaghetti with Clams*

€ 22,00

### Pasta Fresca in Casa al Pomodoro o alla Bolognese

*House pasta with Tomato or Meat Sauce*

€ 18,00

### Tagliolini alla Grancevola

*Tagliolini with Spider Crab*

€ 32,00 (min. 2 pers.)

### Zuppa del Giorno

*Soup of the Day*

€ 18,00

### Pappardelle Scampi e Ricotta Affumicata

*Pappardelle Scampi & Smoked Ricotta*

€ 30,00 (min. 2 pers.)

### Zuppetta di Crostacei

*Soup of Squid, Crayfish, Mussels, Clams, etc.*

€ 30,00

### Bigoli in Salsa

*Typical Venetian Pasta Dish*

€ 22,00 (min. 2 pers.)

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSE

### Grigliata Mista

*Mixed Grilled Fish*

€ 38,00

### Seppie alla Griglia

*Grilled Cuttlefish*

€ 25,00

### Scampi alla Griglia

*Grilled Scampi*

Daily market price, on request

### Sarde alla Griglia

*Grilled Sardines*

€ 20,00

### Orata alla Griglia

*Grilled Sea Bream*

€ 10,00 / 100g

### Coda di Rospo alla Griglia

*Grilled Monkfish*

€ 10,00 / 100g

### Sogliola alla Griglia

*Grilled Sole*

€ 28,00

### Rombo alla Griglia - *when available*

*Grilled Turbot*

€ 12,00 / 100g

### Anguilla alla Griglia

*Grilled Eel*

€ 30,00

### Branzino alla Griglia

*Grilled Sea Bass*

€ 12,00 / 100g

### Sogliola Fritta

*Fried Sole*

€ 28,00

### Mazzancolle Fritte o Scampi

*King Prawns or Scampi*

€ 38,00

### Filetto di San Pietro

*Fried Filets of John Dory*

€ 30,00

### Calamari Fritti

*Fried Squid*

€ 22,00

### Fritto Misto di Pesce

*Mixed Fried Fish*

€ 38,00

### Rombo all'Acqua Pazza

*Turbot 'All'Acqua Pazza'*

€ 12,00 / 100g

### Rombo al Forno - *when available*

*Turbot Baked*

€ 12,00 / 100g

### Seppia alla Veneziana

*Cuttlefish Venetian Style*

€ 25,00

### Branzino all'Acqua Pazza

*Sea Bass 'All'Acqua Pazza'*

€ 12,00 / 100g

### Branzino al Forno

*Baked Sea Bass*

€ 12,00 / 100g

## CONTORNI

**Verdura Cotta**  
*Cooked Vegetables*  
€ 12,00

**Insalata Mista**  
*Mixed Salad*  
€ 8,00

**Patatine Fritte**  
*French Fried Potatoes (\*frozen)*  
€ 6,00

## DESSERT

**Torta del Giorno**  
*House Cake*  
€ 9,00

**Gelato**  
*Ice Cream*  
€ 6,00

**Coperto**  
*Cover Charge*  
€ 4,00

## FORMAGGI

**Formaggio Misto**  
*Selected Cheeses*  
€ 22,00

**Alla Porzione**  
*Cheese, one portion*  
€ 14,00

**Dolci Tipici di Burano con Vino Passito**  
*Typical Burano Sweets with Passito Wine*  
€ 12,00

Chiediamo la Vostra collaborazione nel comunicarci le vostre allergie e intolleranze alimentari, per garantire un'esperienza sicura e piacevole. Il pesce servito viene cotto almeno a 60° oppure abbattuto per 24 h a -20°.

Please let your waiter know about any allergies or intolerances.  
The fish we serve is cooked to at least 60°C or frozen for at least 24 hours at -20°C.

## VADO CON RUGGERO!

Chef Ruggero vi guiderà attraverso i suoi piatti più apprezzati.

*Relax and let Chef Ruggero simply guide you through his signature dishes.*

€ 130 / 5 portate / 5 courses

€ 140 / 7 portate / 7 courses

Vini esclusi. *Excluding wines.*

*Available on pre-order*

Chiedere al personale per gustare le specialità che si possono assaporare tipiche di questo breve periodo di stagione. I prezzi possono subire piccole variazioni a seconda del mercato.

Ask your waiter about seasonal specialities. Prices may vary slightly, according to the daily market.