

Osteria al Ponte

La Patatina

— V E N E Z I A —

MENÙ



ANTIPASTI

STARTERS

Selezione Patatina (antipasto misto di pesce del giorno) <i>La Patatina selection - mixed starter of the day's seafood</i>	€ 32
Millefoglie di baccalà mantecato <i>Creamed salt cod mille-feuille with crispy bread</i>	€ 20
Trionfo di saor <i>Venetian-style saor with prawns, sardines and Tropea onion</i>	€ 20
Folpetti alla busara <i>Small octopus, busara style</i>	€ 20
Tartare di tonno fresco, secondo stagione <i>Fresh tuna tartare, seasonal style</i>	€ 26
Cozze e vongole alla marinara <i>Mussels and clams, marinara style</i>	€ 20
Insalata di piovra <i>Octopus salad</i>	€ 20
Tartare di filetto 'La Patatina' con burro e crostini <i>Beef fillet tartare with butter and toasted bread</i>	€ 26
Tagliere di affettati nostrani <i>Selection of local cold cuts</i>	€ 20
Selezione di formaggi <i>Selection of cheeses</i>	€ 20
Caprese con mozzarella di bufala <i>Caprese salad with buffalo mozzarella</i>	€ 18

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole € 20
Spaghetti with clams

Spaghetti al nero di seppia € 20
Spaghetti with cuttlefish ink

Paccheri alla scogliera (misto mare) € 20
Paccheri pasta with mixed seafood

Bigoli in salsa alla veneziana € 20
Fresh bigoli pasta with anchovy and Venetian onion sauce

Spaghetti A&O "La Patatina" con fonduta di Parmigiano e tartare di gambero rosso € 24
Garlic-and-oil spaghetti "La Patatina" with Parmesan fondue and red prawn tartare

Ravioli al branzino con crema di scampi € 26
Sea bass ravioli with scampi cream

Spaghetti alla bolognese € 16
Spaghetti Bolognese

Pennette al pomodoro e basilico € 14
Penne pasta with tomato and basil

Lasagna alla bolognese € 16
Bolognese lasagna

Gnocchi ai quattro formaggi € 16
Four-cheese gnocchi

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Frittura di mare con polentina <i>Mixed fried seafood with soft polenta</i>	€ 28
Seppie in nero con polentina <i>Cuttlefish in its ink with soft polenta</i>	€ 20
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled seafood</i>	€ 35
Filetto di tonno rosa in padella al sale rosa dell'Himalaya <i>Pan-fried pink tuna fillet with Himalayan pink salt</i>	€ 26
Pescato del giorno al forno con patate, olive, capperi e pomodorini <i>Baked catch of the day with potatoes, olives, capers and cherry tomatoes</i>	€ 6,50/hg
Tagliata di filetto di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano <i>Sliced beef tenderloin with rocket and shaved Parmesan</i>	€ 26
Filetto di manzo alla griglia con patate o verdure <i>Grilled beef fillet with potatoes or vegetables</i>	€ 28
Filetto di manzo ai porcini o ai tre pepi <i>Beef fillet with porcini mushrooms or three-pepper sauce</i>	€ 35
Fegato di vitello alla veneziana con polentina <i>Venetian-style veal liver with soft polenta</i>	€ 18
Cotoletta di pollo con patate fritte <i>Chicken cutlet with French fries</i>	€ 16

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista

Mixed salad

€ 6

Patate fritte

French fries

€ 6

Verdura bollita

Boiled vegetables

€ 6

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 6

INFORMAZIONI / INFORMATION

In caso di allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a chiedere informazioni al nostro personale.

For information about allergens or food intolerances, please ask our staff.

In assenza di prodotti freschi, in alcuni periodi dell'anno utilizziamo prodotti surgelati di alta qualità.

When fresh products are unavailable, we may use high-quality frozen products.

Servizio e coperto / Service charge

€ 3

MENÙ TURISTICO

TOURIST MENU

PESCE / FISH

€ 25

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Spaghetti al nero di seppia oppure paccheri ai frutti di mare

Spaghetti with cuttlefish ink or paccheri with mixed seafood

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

Baccalà mantecato con polenta oppure seppie alla veneziana

Creamed salt cod with polenta or Venetian-style cuttlefish

CARNE / MEAT

€ 22

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Spaghetti alla bolognese, spaghetti al pomodoro oppure penne al pesto genovese

Spaghetti Bolognese, spaghetti with tomato sauce or penne with Genovese pesto

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

Cotoletta oppure bistecca di manzo ai ferri

Cutlet or grilled beef steak