

GLI ANTIPASTI HORS D'OEUVRE

PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P. CON VENTAGLIO DI MELONE 24
"Sauris" raw ham served with melon fan

SALMONE AFFUMICATO DELLA MAISON CON "PAN BRIOCHE" TOSTATO AI SEMI DI FINOCCHIO* 25
Home smoked salmon served with brioche bread flavoured with fennel seeds

LA NOSTRA CATALANA DI CROSTACEI** 26
Real special: our delicious fresh shellfish in "Catalana style"

NOCI DI CAPPESANTE AL FINOCCHIETTO SELVATICO 28
Scallops with wild fennel

GRANCEOLA CON BOUQUET DI MISTICANZA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** 28
Spider-crab with fresh field-herbs and olive oil

DEGUSTAZIONE DI 3 PATÈ DE FOIE GRAS (AL PEPE, ALLO ZENZERO E CLASSICO) 44
Tasting of 3 pate de foie gras (pepper, ginger and classic)

SCALOPPA DI FEGATO D'OCA MARINATO ALL'ARANCIA SU "PAN BRIOCHE" SALTATO AL BURRO NOCCIOLA* 28
Escalope of foie gras marinated with orange served on brioche bread sautéed with brown butter

CESTINO DI VERDURINE IN TEMPURA AROMATIZZATE ALLE ERBE* 22
The vegetables tempura flavored with herbs

GAMBERONI PROFUMATI AL CURRY CON MIELE SU LETTO DI VALERIANA** 26
Shrimps flavored with curry and honey on a bed of valerians

LA PASTA E LE ZUPPE PASTA AND SOUPS

ZUPPETTA DI PESCE AL SEDANO E CORIANDOLO** 25
Fish soup with celery and coriander

VELLUTATA DI CAROTE O DI ASPARAGI PROFUMATA ALLO ZENZERO* 23
Cream of carrot or asparagus flavored with ginger

LASAGNETTE VEGETARIANE AL FORNO CON PRIMIZIE DI STAGIONE* 22
Vegetarian lasagna baked with vegetables in season

SPAGHETTINI ALLA "BUSARA" 34
Spaghetti with scampi "Busara" style

RAVIOLI ALLO SCORFANO CON PICCOLA RATATOUILLE 26
Scorpion fish ravioli served with little ratatouille

TAGLIATELLE AL BASILICO CON POMODORINI D'ATTERINO, GAMBERI ROSSI DI SICILIA E PINOLI 29
Homemade noodles with basil and plum tomatoes, sicilian red prawns and pine nuts

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28
Spaghetti with carpet-shells

TAGLIOLINI AL RAGOUT D'ANATRA "PUNTA DI COLTELLO" CON ZEST D'ARANCIA 26
Homemade "tagliolini" with duck ragout and orange zest

PANE E COPERTO 3 . I PREZZI SI INTENDONO IN EURO . SERVIZIO 12%
BREAD AND COVER CHARGE 3 . PLEASE NOTE THAT THE PRICES ARE IN EURO . SERVICE 12%

LE SPECIALITÀ DEL GIORNO... SPECIALITES OF THE DAY...

MID CUIT DI TONNO "PINNA GIALLA" 34
The mid-cuit yellowfin tuna

IL PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA 44
Daily fresh fish from the Rialto market, grilled

SCAMPI GIGANTI AI FERRI CON ZUCCHINE 44
Giant scampi grilled with zucchini

VARIAZIONE DI PESCE AL VAPORE CON ERBE AROMATICHE AL PROFUMO DI ZENZERO 36
Steamed fish flavored with herbs and ginger

SCAMPI AL CURRY CON RISO PILAF 46
Scampi with curry sauce and Pilaf rice

FRITTURA DELL'ADRIATICO DALLA PARANZA DI ALBERTO** 32
Fried fish from the Adriatic sea

TRANCIO DI FILETTO DI BRANZINO AL LIME CON CAROTE AL CUMINO 34
Fillet of sea bass with lime served with carrots and cumin

GRAN GRIGLIATA DELL'ANTICO MARTINI 160 (per 2 pers.)
(ASTICE, BRANZINO, ORATA, MAZZANCOLLE)
Great grilled 'Antico Martini' style (lobster, sea bass, sea bream, shrimps) (per 2 pers.)

* PIATTO VEGETARIANO . VEGETARIAN DISH

LE CARNI E IL POLLAME MEAT AND POULTRY

SUPREME DI POLLETTO CON EMULSIONE DI BURRO DI MALGA E SALVIA 28
Breast of baby chicken with an emulsion of mountain butter and sage

PETALI DI VITELLO ALL'ANTICO MARTINI 32
Veal petals Antico Martini style

TAGLIATA DI ANGUS AL ROSMARINO 36
Sliced Angus beef served with rosemary

IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 39
Grilled tenderloin

CHATEAUBRIAND CON SALSA BEARNAISE E VERDURE ALLA GRIGLIA 94 (per 2 pers.)
A classic... The Chateaubriand with Bearnaise sauce and grilled vegetables (per 2 pers.)

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CAROTINE ALLO ZENZERO 36
Grilled lamb cutlets with ginger baby carrots

FEGATO ALLA VENEZIANA CON GOCCE DI POLENTA 28
Calf's liver Venetian style with polenta

VERDURE, INSALATE E FORMAGGI VEGETABLES, ASSORTED SALADS AND CHEESES

FANTASIE DEGLI ORTI DELL'ESTUARIO 12
Mixed salad in season

VERDURE AL VAPORE 14
Steamed vegetables

PATATE CASTELLO 9
"Pommes chateaux"

JULIENNE DI ZUCCHINE CROCCANTI 9
Julienne of crispy courgettes

NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI NAZIONALI 20
Our selection of italian cheeses

* PRODOTTO DI PRIMA QUALITÀ SURGELATO PER MAGGIOR SICUREZZA ALIMENTARE
** PIETANZA CON INGREDIENTI IN PARTE SURGELATI PER GARANTIRE FRESCHEZZA AL PRODOTTO
* TOP QUALITY PRODUCT, FROZEN FOR GREATER FOOD SECURITY
** DISH CONTAINING SOME FROZEN INGREDIENTS FOR GREATER FOOD SECURITY

LA PASTA FRESCA E RIPIENA È PRODOTTA A MANO DAL NOSTRO STAFF DI CUCINA E SUBITO SURGELATA PER PRESERVARNE LA FRESCHEZZA
SU RICHIESTA POSSIAMO UTILIZZARE PASTE SENZA GLUTINE
OUR FRESH HAND-MADE PASTA IS PREPARED BY OUR KITCHEN STAFF AND IMMEDIATELY FROZEN TO PRESERVE ITS FRESHNESS
WE CAN USE GLUTEN FREE PASTA ON REQUEST

RISTORANTE STORICO, PREFERITO DAI NOMI PIÙ FAMOSI DELLA CULTURA,
DELL'ARTE E DEL MONDO DEGLI AFFARI.
LA CUCINA DELL'ANTICO MARTINI RACCONTA LA DELICATEZZA DELLA TRADIZIONE VENEZIANA
IN UN TRIPUDIO DI SAPORI, COLORI ED ESTRO CULINARIO.

L'ANTICO MARTINI È FRA I SOCI
DELL'ASSOCIAZIONE LOCALI STORICI D'ITALIA FIN DALLA SUA FONDAZIONE.

— ◆ —
AN ELEGANT RESTAURANT, FAVOURITE AMONG THE FAMOUS NAMES OF CULTURE, ARTS AND BUSINESS.
THE MENU OF THE ANTICO MARTINI EMBODIES ALL THE DELICACY OF VENETIAN COOKING
IN A FANFARE OF FLAVOURS, COLOURS AND CULINARY FLAIR.

THE ANTICO MARTINI IS A MEMBER OF THE ITALIAN HISTORICAL RESTAURANT ASSOCIATION
SINCE THE ASSOCIATION WAS SET UP.

ALLERGENI
RICORDIAMO AI SIGNORI CLIENTI DI SEGNALARE AL NOSTRO PERSONALE
EVENTUALI ALLERGIE E / O INTOLLERANZE ALIMENTARI.
SARETE CONSIGLIATI NEL MIGLIORE DEI MODI.

ALLERGENS
WE REMIND DEAR CUSTOMERS TO REPORT TO OUR STAFF
ANY ALLERGIES AND / OR INTOLERANCES.
YOU WILL BE RECOMMENDED IN THE BEST WAY

— ◆ —
ANTICO CAFFÈ MARTINI SAS



LOCALE STORICO D'ITALIA
HISTORICAL PLACE OF ITALY

SINCE 1720

RISTORANTE
ANTICO MARTINI

CAMPIELLO DELLA FENICE 2007 ◆ VENEZIA
PHONE +39 041 5224121 ◆ FAX +39 041 5289857
www.anticomartini.com ◆ info@anticomartini.com

— ◆ —
VENEZIA