

GLI ANTIPASTI HORS D'OEUVRE

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

SALMONE AFFUMICATO DELLA MAISON CON "PAN BRIOCHE" TOSTATO AI SEMI DI FINOCCHIO 27
Home made smoked salmon served with brioche bread flavoured with fennel seeds

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA "FENICE" 32
Beef carpaccio style with "Fenice" sauce

GRANCEOLA CON BOUQUET DI MISTICANZA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 32
Spider-crab with fresh field-herbs and extra vergin olive oil

DEGUSTAZIONE DI 3 PATÈ DE FOIE GRAS: AL PEPE, ALLO ZENZERO E CLASSICO 44
Tasting of 3 "Foie gras pate": with pepper, with ginger and classic

NOCI DI CAPPESANTE CON SALSA "ANTICO MARTINI" 28
Scallops with "Antico Martini" sauce

SCALOPPA DI FEGATO D'OCA MARINATO ALL'ARANCIA SU "PAN BRIOCHE" SALTATO AL BURRO NOCCIOLA 28
Foie gras escalope 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 ALLA "VENEZIANA" 28
Fish soup "Venetian style"

VELLUTATA DI CAROTE, DI ASPARAGI O DI ZUCCA★ 21
Carrot, asparagus or squash velouté

MELANZANE ALLA "PARMIGIANA"★ 22
Eggplant "Parmigiana style"

RISOTTO DELLO CHEF 27 (p.p.) (minimo 2 persone)
The chef's risotto (minimum 2 persons)

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

RAVIOLI AL BRANZINO CON PICCOLA RATATOUILLE 26
Sea bass ravioli and small ratatouille

TAGLIATELLE AL BASILICO CON POMODORINI CILIEGIA, GAMBERI E PINOLI 29
Homemade noodles with basil and cherry tomatoes, prawns and pine nuts

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28
Spaghetti with italian clams

TAGLIOLINI AL RAGOUT D'ANATRA "PUNTA DI COLTELLO" CON ZESTE D'ARANCIA 27
Homemade "tagliolini" with duck ragout and orange zest

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

INSALATA DI SALMONE, AVOCADO E POMPELMO CON PANNA ACIDA* 24
Salad of salmon, avocado and grapefruit with sour cream

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO NERO DI NORCIA 36
Home made "tagliolini" with black truffle from Norcia

SALMONE GRIGLIATO CON PRIMIZIE DI STAGIONE,
MELANZANE CROCCANTI E SALSA AL PEPE ROSA E ANETO 30
Grilled salmon with vegetables, crispy eggplants and pink pepper and dill sauce

INSALATA DI RISO ALLA "VALENZIANA" 26
Rice salad "Valencian style"

SPAGHETTI "ANTICO MARTINI",
CON COZZE, CURRY E CORIANDOLO 26
Spaghetti "Antico Martini" with mussels, curry and coriander

IL PESCE E I CROSTACEI FISH AND SEA FOOD

FILETTO DI SAN PIETRO ALL'"ANTICO MARTINI" 38
John Dory fillet "Antico Martini" style

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

SCAMPI GIGANTI AI FERRI CON ZUCCHINE 52
Giant scampi grilled with fried zucchini

VARIAZIONE DI PESCE AL VAPORE CON ERBE AROMATICHE AL PROFUMO DI ZENZERO 39
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

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

GRAN GRIGLIATA DELL'ANTICO MARTINI 140 (per 2 persone)
(ASTICE, BRANZINO, ORATA, MAZZANCOLLE, SCAMPI)
Great grilled 'Antico Martini' style (lobster, sea bass, sea bream, shrimps, scampi) (for 2 persons)

LE CARNI E IL POLLAME MEAT AND POULTRY

SUPREME DI POLLETTO CON EMULSIONE DI BURRO DI MALGA E SALVIA 28
Chicken supreme with "malga" butter emulsion and sage

PETALI DI VITELLO "ANTICO MARTINI" 32
"Antico Martini" veal petals

TAGLIATA DI ANGUS AL ROSMARINO 36
Sliced beef Angus with rosemary

IL FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO DI NORCIA 39
Fillet of beef with Norcia black truffle sauce

LA FIORENTINA DI SORANA (FROLLATURA DI 45GG) 110
The "Florentine" of Sorana T-bone steak (45 days of maturing)

COSTATA DI SORANA (FROLLATURA DI 45GG) 70
Sorana rib steak (45 days of maturing)

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CAROTINE ALLO ZENZERO E PURÈ 44
Grilled lamb chops with ginger baby carrots and mashed potatoes

FEGATO ALLA "VENEZIANA" CON GOCCE DI POLENTA 30
Veal liver "Venetian style" with polenta

VERDURE, INSALATE E FORMAGGI VEGETABLES, ASSORTED SALADS AND CHEESES

FANTASIE DEGLI ORTI DELL'ESTUARIO 12
Mixed season salad

VERDURE AL VAPORE 12
Steamed vegetables

PATATE CASTELLO 9
Pommes "Chateaux"

JULIENNE DI ZUCCHINE CROCCANTI 9
Julienne of crispy courgettes

NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI NAZIONALI 21
Our selection of italian cheeses

IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, O PER GARANTIRE MAGGIOR FRESCHEZZA AGLI ALIMENTI,
AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI DI PRIMA QUALITÀ.
IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO, AFFUMICATO O MARINATO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III°, Sez VIII°, CAP. 3, LETTERA D, PUNTO 3
IF WE ARE UNABLE TO OBTAIN THE FRESH PRODUCT, OR GUARANTEE YOU THE FRESHEST POSSIBLE INGREDIENTS,
WE MAY USE CERTAIN TOP QUALITY FROZEN PRODUCTS.
FISH TO BE EATEN RAW, SMOKED OR MARINATED IS BLAST CHILLED IN COMPLIANCE WITH REG. (EC) 853/2004,
ANNEX III, SECT VIII, CHAP. 3, LETTER D, POINT 3.

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