

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"

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...

IL PESCE E I CROSTACEI FISH AND SEA FOOD

FILETTI DI SOGLIOLA "CHERUBINI" CON CAPPERI E CETRIOLINI 36
Fillet of sole "Cherubini" with capers and sweet/sour gherkins

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

FILETTO DI BRANZINO "ANTICO MARTINI" 36
Fillet of seabass with lime and cumins carrots

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

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

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

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.



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