

*la Degustazione dei Nuovi Arrivi*  
*Tasting of the New Arrival*

*il Benvenuto dell'estate*  
*Summer welcome*

*l' "Idea Capovilla"*  
*Scampi crudi, fragole e profumo di moscato giallo*  
*Raw scampi, strawberries and moscato giallo parfum*

*la Degustazione delle alici barcolane*  
*Tasting local sardines*

*i Tagliolini con menta, ragout e bottarga di branzino*  
*Tagliolini with mint and seabass*

*la Rana pescatrice con pomodorini, cipolla di Tropea e basilico*  
*Monkfish with cherry- tomatoes, red onion and basil*

*il Sorbetto alla mela rossa*  
*Red apple sorbet*

*il Cannolo aperto con ricotta, pere e cioccolato*  
*Cannolo, ricotta cheese, pears and chocolate*

*il Menu viene realizzato per il tavolo completo*  
*this Menu are served for entire table*

*la Degustazione dei nuovi arrivi*  
*Tasting of the new arrival*

*la Degustazione dei Nostri Classici*  
*the Tasting of Our Classic*

*il Benvenuto dell'estate*  
*Summer welcome*

*il Duetto del baccalà mantecato*  
*Salt cod purée in 2 version*

*le Seppie al rosmarino con crema di patate e nero di seppia*  
*Cuttlefish with new potatoes cream and black*

*i Paccheri con porro, pomodorini e scampi*  
*Short pasta with leek, tomatoes and scampi*

*il nostro Fritto misto in olio extra vergine con polenta gialla*  
*our Mixed fried fish in fresh oil with yellow polenta*

*il Sorbetto al limone, zenzero e Vodka*  
*Lemon, ginger and Vodka*

*le Millefoglie con crema chantilly all'arancia*  
*Puff pastry with chantilly cream and orange*

*il Menu viene realizzato per il tavolo completo*  
*this Menu are served for entire table*

*la Degustazione dei nostri classici*  
*the Tasting of our classic*

## *gli Antipasti*

### *Appetizers*

#### *l' "Idea Capovilla"*

*Scampi crudi, fragole e profumo di moscato giallo*

*Raw scampi, strawberries and moscato giallo parfum*

20

#### *il "Tonno in B"*

*Tonno rosso, panzanella e riso Venere*

*Red tuna, panzanella e riso Venere*

20

#### *il "Nudo e Crudo"*

*Mixed raw fish*

24

#### *la Degustazione delle alici barcolane*

*Tasting local sardines*

16

#### *il Duetto del baccalà mantecato\**

*Salt cod purée in 2 version*

15

#### *il "Nero e Bianco"*

*Seppie al rosmarino, crema di patate e nero di seppia*

*Cuttlefish with new potatoes cream and black*

16

## *i Primi Piatti*

### *First Course*

*il Risotto con conchiglie, lime e pesto al basilico*

*Risotto with clams, lime and pesto*

18

*gli Spaghetti con cozze e finocchietto selvatico*

*Spaghetti with mussels and wild fennel*

16

*i Paccheri con porro, pomodorini e scampi\**

*Short pasta with leek, tomatoes and scampi*

20

*gli Spaghetti alla chitarra con riccio di mare\**

*Spaghetti with sea-urchin*

18

*i Tagliolini con menta, ragout e bottarga di branzino*

*Tagliolini with mint and seabass*

20

*le Mezze maniche con alici nostrane, capperi, olive e pomorini*

*Short pasta with sardines, cappers, olives and tomatoes*

16

## *i Secondi piatti*

### *Main Course*

*il nostro Fritto misto in olio extra vergine con polenta gialla*  
*our Mixed fried fish in fresh oil with yellow polenta*

24

*la Parmigiana di scampi*  
*Scampi, aubergines, tomatoes and basil*

24

*il Branzino in crosta di sale*  
*Sea bass in croust of salt*

26

*il San Pietro e la menta*  
*John Dory and peppermint*

25

*la Rana pescatrice con pomodorini, cipolla di Tropea e basilico*  
*Monkfish with cherry- tomatoes, red onion and basil*

25

*la Trasparenza marina*  
*Fresh white-fish, tomatoes, potatoes and olives*

28

## *il Coperto*

### *Place setting*

4

*Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti a - 18° come da regolazione sanitaria vigente per proteggere il cliente da eventuali rischi parassitari*

- In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto congelato*

*Dolcemente...*

*Sweetly...*

*il "Rosa Tiepolo"*

*Cioccolato bianco, biscotto croccante di frutta secca e  
sorbetto alla mela rossa*

*White chocolate, dried fruit cookies and red apple sorbet*

*- un tributo al Tiepolo da parte di tutti i ristoranti  
del Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori -*

9

*il Sorbetto alla mela rossa oppure al limone e zenzero*

*Red apple sorbet or Lemon and ginger*

8

*le Millefoglie con crema chantilly all'arancia*

*Puff pastry with chantilly cream and orange*

8

*il Cannolo aperto*

*Cannolo, ricotta, pere e cioccolato  
(cannoli, ricotta cheese, pears and chocolate)*

8

*il Nettare d'arancia e salsa allo zenzero*

*Orange jelly and ginger sauce*

8

*il Semifreddo AfterEight*

8



FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI