



PREMIATO CAFFÈ VENEZIA

• MENU •

PREMIATOCAFFÈVENEZIA.IT

Antipasti

FRISA ARROSTO DI VITELLO / 11

salsa tonnata, capperi, olive, cetriolo, pomodorino, cacio

FRISA TARTARE DI TONNO / 12

stracciatella, rucola, perle di mango, passion fruit, mandorle tostate

CAPELANTE COTTE A BASSA TEMPERATURA* / 15

salicornia, *crema di barbabietola*, datterino giallo, aromatizzate con distillato di agrumi

POMODORO RIPIENO / 13

calamaro, capperi, olive su crema di sedano, pane tostato e olio aromatizzato al basilico

CAPRESE DI BUFALA / 10

crema di zuccina, pomodoro ciliegino e datterino giallo

FRITTO MISTO* / 12

fiore di zuccina, patatine, arancini, salvia croccante, polpetta con pancetta e patate, panzerottini, filettino di pollo

SELEZIONE DI SALUMI / 15

prosciutto crudo di Parma 18 mesi, fiocco di *prosciutto cotto* salumificio Capitelli, *capocollo* di Martina Franca, arrosto di vitello cotto a bassa temperatura con *senape* e miele, *zuccina alla poverella*

SELEZIONE DI FORMAGGI / 12

giuncatina locale, formaggio di fossa, pecorino pugliese, formaggio Lunatico, mostarda di fichi

PATATINE FRITTE* / 5



Primi

TROCCOLI TONNO E PISTACCHIO / 15

aglio, olio, peperoncino, *crema di pistacchio* di Bronte, tartare di *tonno*

SCIALATIELLI BOTTARGA DI MUGGINE / 15

burro, olio aromatizzato al limone

GNOCCHETTO DI PATATE / 15

con rana pescatrice, pomodorini e olio aromatizzato al basilico

ORECCHIETTE PUGLIESI AI TRE POMODORI / 10

pomodoro San Marzano, datt. giallo, ciliegino, *pesto di basilico*, *stracciatella*

Secondi

CUORE DI BACCALÀ / 16

*crema di zuccina, datterino giallo e ciliegino scottati,
spolverata di patata viola*

FILETTO DI RANA PESCATRICE* AGLI AGRUMI / 15

con valeriana e pomodoro confit

FRITTURA DI PESCE* / 18

*anelli di calamaro, sepioline, moscardini,
paranza, gamberetti, fiori di zuccina, salvia croccante*

CALAMARO RIPIENO DELLA TRADIZIONE / 15

e crema di pomodoro, patate al vapore, olive taggiasche essiccate

TAGLIATA DI POLLO / 12

rucola, grana, con olio aromatizzato al limone

FILETTO DI VITELLINO / 24

crema di pistacchio di Bronte, ciliegini e pinoli



Rosette premiate

HAMBURGER ARTIGIANALE / 10

*caciocavallo, bacon, pomodoro ramato, lattuga,
crema di pistacchio di Bronte, patatine fritte*

HAMBURGER ARTIGIANALE / 10

bufala, guanciale, nduja, porcini, rucola, patatine fritte

MOSCARDINI CROCCANTI* / 10

*spuma di bufala, crema di rucola e zenzero, datterino giallo,
zuccina alla poverella*

Insalate

INSALATA BARATTIERE E FETA / 8

lattuga, rucola, barattiere, feta, pomodoro ramato

INSALATA GAMBERETTI E TONNO / 12

lattuga, ciliegino, datt. giallo, gamberetti, mais, tartare di tonno*

INSALATA BUFALINA E PROSCIUTTO CRUDO / 10

lattuga, rucola, pomodoro ramato, bufalina Campana, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, olive taggiasche



Dessert

TIRAMISÙ / 6

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO / 6

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO / 6

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO* / 6

SALAME AL CIOCCOLATO* / 5

DESSERT DEL GIORNO / 6

COPERTO / 2.5

Con il corsivo è evidenziata la presenza di allergeni che possono causare intolleranze nei soggetti a rischio. (Reg 1169/2011 UE). Secondo la normativa europea essi sono: cereali e derivati, crostacei e derivati, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, sesamo e prodotti a base di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti derivati dai lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

*IN MANCANZA DI MATERIA PRIMA FRESCA, IL PRODOTTO SARÀ LAVORATO FRESCO E CONGELATO TRAMITE PROCESSO DI ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA.



PREMIATOCAFFÈVENEZIA.IT

