

## 2 Veneti Sample Menu

### **Antipasti (Starters)**

*Rucola, pere e Parmigiano con riduzione al balsamico*  
*Wild rocket, pear & Parmesan salad with balsamic  
reduction*

*Burrata in cialda di pasta filo con insalata di piselli, fave  
e pomodorini*  
*Filo pastry basket filled with Burrata mozzarella, peas,  
broad beans & cherry tomato salad*

*Asparagi grigliati con uova di quaglia, rucola e  
Parmigiano*  
*Grilled asparagus salad with quail eggs, rocket and  
Parmesan*

*Sarde in saor*  
*Sweet & sour floured fried sardines with white onion,  
pine nuts & sultanas served with grilled polenta*

*Capesante gratinate alla Venexiana*  
*Gratin of sea scallops with breadcrumbs, garlic and  
parsley*  
*(Suppl. £4)*

*Polpettine di baccala' fritte, insalata valeriana,  
pomodorini e salsa di capperi*  
*Deep fried breaded salt cod with lambs lettuce, roasted  
cherry tomatoes, capers & parsley sauce*

*Polipo alla piastra con punte di asparagi ed insalatina di  
asparagi crudi*

*Grilled octopus tentacle with asparagus cream & salad  
(Suppl. £3)*

*Vitello tonnato  
Thinly sliced veal with tuna & capers mayonnaise*

*Il Tagliere di salumi nostrani  
Northern Italian salami board  
Sopressa Veneta, coppa all'Amarone, roasted porchetta &  
Parma ham*

*Carpaccio di filetto di manzo con rucola e maionese al  
Parmigiano  
Beef fillet carpaccio with rocket & parmesan mayonnaise*

**Primi piatti  
(Pasta dishes)**

*Spaghetti gluten free available  
Please ask staff for our vegetarian options*

*Parmigiana di melanzane  
Baked flowered aubergines with mozzarella cheese, basil  
& tomato sauce*

*Tortelloni di ricotta e asparagi al burro con crema di  
asparagi  
Asparagus & ricotta tortelloni served on a cream of  
asparagus*

*Linguine con salsa di aragosta all'aglio, vino bianco e  
pomodoro  
Linguine with fresh lobster, tomato, white wine & sweet  
chilli sauce  
(Suppl. £ 9)*

*Spaghettoni alla Busara*  
*Spaghetti with langoustines, cherry tomatoes with white wine, chilli and garlic sauce*

*Bigoli in salsa di acciughe*  
*Bigoli (the Venetian pasta) with anchovies & onions*

*Ravioletti "del plin" con fonduta di formaggio di Malga  
allo zafferano*  
*Baby ravioli filled with pork & beef with cheese and saffron fondue*

*Ravioli ripieni di agnello con salsa di carne e rosmarino*  
*Homemade ravioli filled with lamb & rosemary sauce*

*Bigoli in salsa d'anatra*  
*Bigoli pasta with duck ragout*

**Zuppe**  
**(Soups)**

*Minestrone di verdure primaverili*  
*Mixed spring vegetables soup*

*Pasta e fagioli*  
*Typical Venetian pasta & bean soup*

**Pesse**  
**(Fish)**

*Tonno alla griglia con broccoletti e pomodorini saltati  
con acciughe*  
*Grilled tuna steak with sautéed stem broccoli, cherry tomatoes and anchovies*

*Fritto misto Venexian*

*Battered mixed fried fish & shellfish & zucchini Venetian style served with tartar sauce  
(Calamari, mullet, soft shell crab & king prawns)*

*Filetto di orata alla piastra con asparagi saltati e spinaci  
Pan fried fillet of sea bream with asparagus & sautéed spinach*

*Filetto di ippoglosso con crema di carote, taccole saltate ed insalata di ravanelli  
Fillet of halibut with sautéed mange tout, cream of carrots & red radish salad  
(Suppl. £4)*

**Carne**  
(Meat)

*Fegato di vitello alla griglia con fagiolini, salsa al Marsala e scalogno  
Grilled calf liver with French beans, Marsala & shallots sauce*

*Scaloppina di vitello al prosecco ed erbe con purea di patate  
Veal scaloppine with prosecco wine and mixed herb sauce served with mash potato*

*Tagliata di manzo alla griglia con cicoria saltata e salsa ai porcini  
Grilled beef "tagliata" with sauteed italian cicory and porcini mushrooms sauce  
(Suppl. £5)*

*Milanese di pollo o vitello vestita con rucola e pomodori di Pachino*

*Chicken or veal Milanese served with rocket & cherry tomatoes*

*Fiorentina alla griglia (1 kg ) per 2 persone con patate arrosto*

*1 kg of Grilled beef T-bone “Fiorentina style” for 2 persons served with roast potatoes  
(Suppl. £29)*

**Contorni  
(Sides)**

*Roast potatoes*

*Mash potato*

*Sautéed new potatoes*

*Fried zucchini*

*Cheese polenta fritters with Gorgonzola*

*French beans*

*Spinach*

*Wild rocket, parmesan & pear salad*

*Mixed salad*

*Green salad*

*Tomato & onion*

*Selection of grilled vegetables*