

## Il menu

### ANTIPASTI

#### Hors-d'oeuvre

Bresaola Dry salted beef	10.50€
Petto affumicato d'oca Smoked goose salami	11.00€
Salsiccia Sarda e pecorino Sardinian sausage with ewe's cheese	11.00€
Prosciutto crudo di Parma Parma Ham	12.00€
Baccalà mantecato con polenta Creamed dried cod with polenta	15.00€
Soutè di cozze e vongole veraci Mussels and clams soutè	15.50€
Gamberetti nostrani all'olio e limone Shrimps with oil and lemon	20.00€
Mazzancolle alla veneziana su letto di rucola Prawns in Venetian style with rocket salad	17.00€
"Sardèe in saor" Fried and marinated sardines with onions and vinegar	16.50€

# MARCO POLO

R I S T O R A N T E

---

Salmone marinato Marinated salmon	15.50€
Carpaccio di pesce crudo Fish carpaccio (thinly sliced raw fish)	23.00€
Insalata di capesante e funghi porcini su rucola all'aceto balsamico Coquilles Saint Jacques sald with porcino mushrooms and balsamic vinegar	23.00€
Antipasto "Marco Polo" "Marco Polo" mixed fish appetizer	23.00€
Granceola Luckwarm spider crab	24.00€

## PRIMI

### First course

Spaghetti pomodoro e basilico Spaghetti with tomato and basil sauce	8.00€
Zuppa di verdure Vegetable soup	8.00€
Pasta e fagioli Bean soup venetian style	9.00€
Tortelli sardi al profumo d'arancia Sardinian ravioli in orange flavour	12.00€

Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti with clams	15.00€
Risotto agli asparagi (minimo due persone) Risotto with asparagus (minimum for two people)	15.00€ per persona (each portion)
Risotto di scampi e fiori di zucca (minimo due persone) Risotto with scampi and zucchini flowers (minimum for two people)	17.00€ per persona (each portion)
Tortelli di pesce con salsa di granchi Fish ravioli with crab sauce	23.00€
Tagliolini neri freschi "Costa Smeralda" all'astice Thin black tagliatelle "Costa Smeralda" in lobster sauce	24.00€
Spaghetti alla bottarga di Muggine (dalla Sardegna) Spaghetti with grey Mullet's eggs (from Sardinia)	23.00€
Zuppa di pesce della casa Fish soup	21.50€

## CARNE

### Second course - Meat

Carpaccio (filetto di bue) su rucola e parmigiano Raw beef with rocket salad and parmesan cheese	19.00€
Costolette di agnello alla griglia Grilled lamb chop	21.00€

Cotoletta alla milanese Milanese veal chop (breaded)	17.50€
Scaloppine di vitello al limone Veal escaloper with lemon	17.50€
Scaloppine di vitello ai funghi Veal escalopes with mushrooms	18.50€
Fegato di vitello alla veneziana con polenta Liver venetian stye (with onions)	19.00€
Filetto di bue alla griglia Grilled fillet of beef	24.00€
Filetto di bue al pepe verde Fillet of beef with green pepper sauce	25.00€
Filetto di bue al burro tartufato Fillet of beef with truffle butter	27.00€

## PESCE

### Second course - Fish

Scampi giganti (una porzione 500gr) Grilled giant scampi (one portion 500gr)	25.00€
Rombo Turbot	22.00€

Branzino Sea bass	25.00€
Orata Gilthead bream	20.00€
Seppie alla veneziana con polenta Cuttlefish venetian style with polenta	19.50€
Baccalà alla vicentina con polenta Dried cod in Vicenza style with polenta	21.00€
Mazzancolle alla griglia Grilled Prawns	19.50€
Code di scampi e calamaretti fritti Small squids and scampi tails fried in olive oil	24.50€
Coda di rana pescatrice Anglerfish	22.00€
Sogliole Sole fish	25.00€
Filetto di San Pietro con zucchine Dory fillet with zucchini	25.00€
Code di scampi al curry con riso pilaf Scampi tails with curry sauce with pilaf rice	25.00€
Trancio di pesce spada ai capperi e limone Swordfish with capers and lemon	20.00€

Grigliata di pesce 19.50€ per persona  
Mixed grilled fish (each portion)

## CONTORNI

### Salads- vegetables

Insalatine verdi 3.50€  
Fresh salads

Spinaci 4.00€  
Spinach

Verdure al vapore 4.00€  
Boiled vegetables

Verdure alla griglia 4.00€  
Grilled vegetables

Patate alla crema 4.00€  
Cream potatoes

Patate fritte 4.00€  
French fries

Radicchio di treviso alla griglia 5.00€  
Grilled radicchio di Treviso

## DOLCI

### Desserts

Torta della casa Home made tart	7.50€
Panna cotta al caramello Panna cotta (cream pudding) with caramel sauce	6.50€
Tiramisù della casa Tiramisù house style	7.50€
Mousse al cioccolato Chocolate mousse	8.50€
Semifreddo all'amaretto con salsa al cioccolato Amaretto semifreddo with chocolate sauce	7.50€
Tartufo al cioccolato Chocolate truffle	6.00€
Bavarese alla liquirizia con salsa "Dulce de leche" Licorice Bavarese (Bavarian cream) with "Dulce de leche" sauce	7.50€
Sgroppino al limone con wodka e prosecco Sgroppino lemon ice cream with wodka e prosecco	4.00€
Ananas o banana flambée (minimo 2 persone) Pineapple or banana flambée (minimum for two people)	12.00€ per porzione (each portion)
Crêpes suzette (min. 2 persone) Crêpes suzette (minimum for two people)	12.00€ per porzione (each portion)

Gran dessert della casa (minimum 2 persone)	12.00€ per porzione
House big dessert with fruit (minimum for two person)	(each portion)
Frutta di stagione	4.50€
Seasonal fruits	
Sebadas con miele di corbezzolo	11.00€
Sebadas with arbutus honey	

## ALTRI MENÙ

Menù degustazione con vini selezione della casa (minimo due persone)	80.00€ per persona
Tasting menù with wines (minimum two people)	each portion