




----- **ANTIPASTI DI PESCE E DI CARNE** -----


*Fish and meat appetizers*

**SCAMPI E GAMBERI ROSSI CRUDI LEGGERMENTE MARINATI**  
Shrimps and red prawns  
Euro 20,00 (3-4)  


**IL VAPORETTO:**  
**POLIPO, CANNOCCHIE, SALMONE, SCAMPI, CODE DI GAMBERO E SEPPIOLINE**  
The Vaporetto: octopus, canocchie, salmon, shrimps, shrimp tails, cuttlefish  
Euro 24,00 (3-4-9-11) 

**CRÙ DI MARE – COLORI E SAPORI**  
Assorted raw fish—Colours and flavours  
Euro 35,00 (3-4-9-11-14)  

**I CARPACCI: SALMONE, TONNO E RICCIOLA**  
Carpacci: salmon, tuna, ricciola  
Euro 24,00 (4-9-14)  

**SFORMATINO DI POLENTA E BACCALA' PROFUMATO AL TARTUFO**  
Flan with polenta and cod fish, truffle perfumed  
Euro 12,00 (4-6-aglio/garlic) 

**POLIPO 'IN TECIA', BURRATA E OLIVE TAGGIASCHE**  
Cod fish, burrata and olives taggiasche  
Euro 16,00 (4-6-11) 


**DEGUSTAZIONE DI SALUMI D'OSVALDO E FORMAGGI CON MOSTARDA E FRUTTA SECCA**  
Osvaldo cured meats, cheese, mostarda and dried fruits  
Euro 14,00 (7) 

**SFORMATINO DI ZUCCA CON CHIPS DI SAN DANIELE, NOCI E CREMA AL TALEGGIO**  
Pumpkin flan with San Daniele ham, walnuts and Taleggio cream  
Euro 12,00 (7)


----- **PASTA & RISO** -----


*Starters*

**RISOTTO SCAMPI & ARANCE**  
Risotto shrimp and oranges  
Euro 18,00 (3-4-6-aglio/garlic) 

**SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALL'ASTICE**  
Gragnano spaghetti with lobster  
Euro 28,00 min. 2 persons (1-3-4) 

**RAVIOLO NERO CON ASTICE SU GUAZZETTO DI TRIGLIE E DRAGONCELLO**  
Black raviolo with lobster and mullets fish sauce  
Euro 18,00 (1-2-3-4-6-aglio/garlic)

**LINGUINE DI GRAGNANO CON COZZE, VONGOLE, CROSTACEI E MOLLUSCHI**  
Gragnano linguine (pasta) with mussels, clams, crustaceans and molluscs  
Euro 16,00 (1-3-4-10-11-aglio/garlic) 

**PACCHERI DI GRAGNANO CON CAPESANTE E CARCIOFI BRASATI**  
Gragnano paccheri (pasta) with scallops and brised artichokes  
Euro 16,00 (1-4-11-aglio/garlic) 


**BRODO DI BUE CON TORTELLI INTEGRALI DI STRACOTTO DI MANZO**  
Soup with tortelli of wholemeal pasta and beef meat  
Euro 12,00 (1-2-6)

**TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI CINGHIALE**  
Tagliatelle with boar ragu  
Euro 12,00 (1-2-8) 


**ORECCHIETTE RISOTTATE ZUCCA&GORGONZOLA**  
Orecchiette (pasta) pumpkin and gorgonzola cheese  
Euro 12,00 (1-6) 

----- **SECONDI PIATTI** -----



*Main courses*


**SALMONE ALLA PLANCIA CON SEMI DI PAPAVERO, MAYONESE AL WASABY, YOGURT GRECO ALL'ERBA CIPOLLINA E SCHIACCIATA DI PATATE ALL'OLIO**  
Salmon plank cooking, with poppy seeds, mayo with wasaby, yogurt and creamed potatoes  
Euro 18,00 (2-4-6) 

**IL FRITTO DEI GELSI: SCAMPI, GAMBERI, SARDINE, GAMBERETTI, CALAMARI, ZUCCHINE**  
Gelsi's fried seafood: prawns, shrimp, sardines, small shrimp, squids, courgettes  
Euro 26,00 (1-2-3-4-6-11-14)

**IL PESCATO DEL GIORNO... AL SALE, AL FORNO O ALLA PLANCIA**  
Fresh market fish ... salt baked, oven baked or grilled  
Euro 6,80/etto (4-aglio/garlic)  

**MERLUZZO PANATO E ARROSTITO, CIME DI RAPA RIPASSATE, BURRATA AFFUMICATA**  
Roasted codfish with turnip tops and smoked burrata  
Euro 22,00 (1-4-6)

**ASTICE AL FORNO ALL'ISTRIANA**  
Lobster Istriana style  
Euro 32,00 (3-4-aglio/garlic)  

**FILETTO DI MAIALINO DA LATTE AL REFOSCO, COMPOSTA DI MELE E BIETINE AL BURRO**  
Pork fillet in Refosco wine sauce, with apple cream and bietine vegetables  
Euro 18,00 (6) 

**TASTO DI VITELLO AL FORNO, SALSIA AI MIRTILLI E GIALLETTI PADELLATI**  
Baked calf with blueberries sauce and gialletti mushrooms  
Euro 18,00 (funghi/mushrooms-aglio/garlic)  

----- **DOLCI & DESSERT** -----

*Sweets and desserts*

**CHARLOTTE ALL'ARANCIA**  
Orange charlotte  
Euro 8,00 (1-2-6)

**CHEESECAKE**  
Cheesecake  
Euro 8,00 (1-6-7)

**SAINT HONORÉ MIGNON**  
Little Saint Honoré  
Euro 8,00 (1-6)

**OPERA AL CIOCCOLATO**  
Opera of chocolate  
Euro 8,00 (1-2-6)

**ANANAS**  
Ananas slices  
Euro 8,00  

**DEGUSTAZIONE DI SORBETTI ALLA FRUTTA**  
Fruit sorbets tasting  
Euro 8,00 (2)  

**SERVIZIO /SERVICE: EURO 2,50**

**ALLERGENI / ALLERGENS**

Sul menù sono indicati con un numero gli allergeni utilizzati in ogni singolo piatto presenti nell'allegato II del reg.UE n. 1169/2011 /The allergens used in each plate are indicated in the menu with a number as shown in annex II of EU Regulation 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine /Cereals containing gluten 2. Uova /Egg 3. Crostacei /Crustaceans 4. Pesce /Fish 5. Arachidi /Peanuts 6. Latte /Milk 7. Frutta a guscio/Nuts 8. Sedano /Celery 9. Senape /Mustard 10. Lupini /Lupin beans 11. Molluschi /Shellfish 12. Sesamo /Sesame 13. Solfiti /Sulphite 14. Soia /Soy

\*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria /Some ingredients of our dishes could be frozen or purchased fresh and frozen by us with the chiller for proper storage, in accordance with health regulations. - \*Alcuni piatti possono essere preparati con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. /Some dishes may be prepared with a mix of fresh ingredients, ingredients purchased fresh and frozen by us with the chiller for proper storage, in accordance with health regulations - \*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine. /Some ingredients frozen at the origin.

Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione e documentazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, il personale del ristorante La Veranda Ai Gelsi è a vostra disposizione.  
The staff of restaurant La Veranda Ai Gelsi is at your disposal for any additional or specific information and documentation regarding the ingredients of the dishes found on the menu.