

## G E L S I A L L A V E N E Z I A N A

### *Cru' di Mare / Raw fish*

- BATTUTA DI TONNO ROSSO**  
\*\*Hand-chopped raw red tuna (4) S.G / S.L.  
Euro 16,00
- SCAMPI CRUDI LEGGERMENTE MARINATI**  
\*\*Raw shrimps marinated slightly (3-4) S.G / S.L.  
Euro 22,00
- TARTARE DI GAMBERI ROSSI, RICOTTA, ARANCE E...**  
\*Tartare of hand-chopped red prawns,  
ricotta, oranges and ... (3-4-6) S.G.  
Euro 22,00
- GRAND PLATEAU DI MARE 33,00**  
\* \*\*Grand plateau of fish (3-4-9-14) S.G. / S.L.  
Euro 33,00
- OSTRICHE**  
Oysters (4-11) S.G. / S.L.  
Euro 3,00 each

### *Antipasto caldo / Hot fish's appetizer*

- GRANSEOLA ALLA VENEZIANA**  
Spider-crab in Venetian Style (2-3-4) S.G. / S.L.  
Euro 18,00
- GAMBERETTI DI LAGUNA CON POLENTINA**  
Venetian Laguna small shrimp with polenta (3-4) S.G. / S.L.  
Euro 14,00
- IL VAPORETTO:**  
**CANOCCHIE, GRANSEOLA, GAMBERETTI, MOSCARDINI,  
UOVA DI SEPIA, MAZZANCOLLE E ALICI**  
Mantis shrimp, spider-crab small shrimps, baby octopus,  
cuttlefish eggs, shrimp, anchovy (2-3-4-11) S.G. / S.L.  
Euro 30,00
- SAUTE' DI COZZE E VONGOLE**  
Sauté of mussels and clams (4-11) S.G. / S.L.  
Euro 15,00
- LA CAPASANTA & 6 CANESTRELLI AL FORNO**  
\*\* One scallops and 6 bay scallops baked (4-11)  
Euro 15,00
- CROSTACEI NEL VASO**  
\* \*\*Shellfish in the jar (3-4-11) S.G. / S.L.  
Euro 25,00
- BACCALÀ MANTECATO CON POLENTINA (4-5-6)**  
\* Salted cod with spooned polenta S.G.  
Euro 14,00
- VEGGIE: FLAN DI ERBETTE**   
Wild field herbs flan (2-6)  
Euro 14,00

## PASTA & RISO

### *Starters*

- TAGLIOLINI ALL'ASTICE**  
Tagliolini (pasta) with lobster (1-2-3-4) S.L.  
Euro 28,00
- LINGUINE ALLE SEPIE NERE**  
Linguine (pasta) with black cuttlefish (1-4-6-11)  
Euro 14,00
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE**  
Spaghetti (pasta) with clams (1-4-11) S.L.  
Euro 14,00
- RISOTTO ALLA MARINARA**  
Marinara risotto (1-3-4-6-11) S.G.  
Euro 16,00

- TAGLIERINI ALLA GRANSEOLA**  
Taglierini (pasta) with Spider-crab (1-3-4) S.L.  
Euro 15,00
- GARGANELLI AI FRUTTI DI MARE**  
Garganelli (pasta) with seafood (1-2-3-4-11) S.L.  
Euro 16,00
- VEGGIE: RAVIOLI DI MELANZANE  
CON POMODORO E BASILICO**   
\*Eggplant ravioli with tomato and basil (1-2-6)  
Euro 14,00

## PESCE&CARNE

### *Main courses*

- GRAN FRITTO DEI GELSI**  
\*Big Gelsi's fried seafood (2-3-4-5-11) S.L.  
Euro 23,00
- BRANZINO AL SALE**  
Sea bass with salt (4) S.G S.L.  
Euro 24,00 cad. (min. 2 persons)
- ASTICE ALL'ISTRIANA**  
Istrian Lobster (3-4) S.G S.L.  
Euro 30,00

- SAN PIETRO, PATATE E ...**  
John Dory fish with potatoes and ... (4) S.G S.L.  
Euro 26,00
- SCORFANETTO ALLA PLANCHA**  
Redfish a la plancha (4) S.G S.L.  
Euro 26,00 cad. (min. 2 persons)
- TAGLIATA DI DIAFRAMMA ALLE ERBE AROMATICHE**  
\*Sliced bottom Hanger Steak with herbs S.G S.L.  
Euro 18,00

## DOLCI & DESSERT

### *Sweets and desserts*

**FRAGOLE & MARTINI**  
Strawberries&Martini  
Euro 8,00  
(1-2-6)

**GELSI-MISU'**  
Gelsi style  
Tiramisu  
Euro 8,00  
(1-6-7)

**CROQUE  
EN BOUCHE**  
Euro 8,00  
(1-6)

**CIOCCOLATO COME  
UNA SFERA**  
Chocolate ball  
Euro 8,00  
(1-2-6)

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

**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 S.G. senza glutine/gluten free S.L. senza latticini /Dairy free  VEGETARIANO/VEGETARIAN

LA PRESENZA DELL'ASTERISCO SU ALCUNI PIATTI O INGREDIENTI DEFINISCE CHE:

\* Specifici piatti o ingredienti utilizzati sono stati surgelati all'origine dal produttore.

\*\* Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e congelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

\*\* Alcuni piatti possono essere preparati da un mix di ingredienti freschi e acquistati freschi e congelati da noi con l'abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

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.