

----- **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)

PADELLATA DI MAZZANCOLLE, CREMA DI CECI E PANNA
Cooking pan with shrimp, cream of ceci and cream
Euro 16,00 (3-4-6) 

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

ROTOLO DI FARAONA E SPINACI CON MARMELLATA DI CIPOLLA DI TROPEA
Pumpkin flan with San Daniele ham, walnuts and Taleggio cream
Euro 14,00 


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


Starters

RISOTTO CON MOSCARDINI E FINOCCHIETTO
Risotto with octopus and fennel
Euro 18,00 (6-11-aglio/garlic) 

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

TROFIE CON OMBRINA, OLIVE TAGGISCHE E DATTERINO
Trofie with ombrina, taggiasca olives and datterino tomatoes
Euro 18,00 (4-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) 

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI CINGHIALE
Pappardelle (pasta) with boar ragu
Euro 12,00 (1-2-8)

ORECCHIETTE CON CREMA AL TALEGGIO E SPECK D'OSVALDO
Orecchiette (pasta) with Taleggio (cheese) and D'Osvaldo's speck
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)

TRANCIO DI ROMBO SCOTTATO CON PORCINI PADELLATI
Roasted slice of seared turbot with porcini mushrooms
Euro 22,00 (4) 

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

FILETTO DI MANZO ALLA ROBESPIERRE
Robespierre Beef fillet
Euro 18,00 (6)  

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA CON RADICCHIO DI TREVISO BRASATO
Pig of bear coked with beer and radicchio from Treviso
Euro 18,00  

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

Sweets and desserts

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

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

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

SFERA AL CIOCCOLATO
Chocolate ball
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. /*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.