



SAN MARTINO

*Per chi ha poco tempo,
ma non rinuncia alla qualità
Il San Martino propone...*

*Questo menu "dinamico" viene servito solo a pranzo,
escluso il sabato, la domenica e i prefestivi*

*Le pietanze contrassegnate con 😊 possono essere degustate da persone intolleranti
al glutine*

♣ Il segno del trifoglio indica pietanze che possono essere degustate da vegetariani

*A tutela della Vostra salute, Vi informiamo che le nostre materie prime vengono
trattate con il sistema dell'abbattimento rapido della temperatura
ai sensi del Reg. Ce N. 852/04*

Si consiglia di non fumare le sigarette elettroniche al tavolo, coperto € 3

Antipasti

- 😊 ♣ *Misticanza di verdure cotta e cruda € 10*
- Millefoglie di sarde insalata verde, pomodoro e basilico € 11*
- 😊 *Carpaccio di tonno e ventresca marinato al teryaki € 11*
- 😊 *Fiori di zucca in tempura € 11*
- 😊 ♣ *Uovo basotto e asparagi € 12*

Primi piatti

- Triangoli di pasta ripieni di ventresca di tonno alla maggiorana € 10*
- Linguine, aglio, olio e peperoncino € 10*
- 😊 ♣ *Risotto alle primizie all'ortolana € 10*
- Eliconi con ragù di " Folpo Caorlino" € 10*
- Gnocchi di patata al ragù d'anatra € 10*

Pesci e carni

- 😊 *Fegato alla "Veneziana" con polenta € 14*
- 😊 *Cefalo di Caorle arrosto alle erbe aromatiche, insalatina € 13*
 - 😊 *Seppie "in tecia" con polenta € 13*
- 😊 *Merluzzo fresco in crosta al forno, con purea di patata € 13*
 - 😊 *Guancialini in fricasea di verdure € 13*

Dolci

- 😊 *Sorbetto alla fragola € 6*
- Millefoglie con crema chantilly e mele al limone € 6*
 - 😊 *Meringata*

SM