



Antipasti

Hors-d'oeuvre - Vorspeisen

Antipasto della Casa Hors-d'oeuvre of the house Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses	26
Cozze alla marinara in bianco Mussels in white sauce - Miesmuscheln in weißer Soße	17
Cozze alla marinara in rosso Mussels with tomato sauce - Miesmuscheln Tomatensauce	18
Vongole alla marinara Clams - Venusmuscheln	17
Canocchie Squill mantis - Heuschreckenkrebs	17
Insalata di piovra Octopus salad - Aus kleinen Polypen Salat	18
Insalata di pesce Fish salad - Fischsalat	16
Moscardini di Caorle Curled octopus - Moschuspolypen	19
Alici / Barboni alla "Caorlotta" Anchovies / Red mullet Caorle's style - Sardellen / Rotmeerbarben auf "Caorle Art"	15
Sarde in "saor" con polenta Sardins Venice's style - Sardinien auf Venezianische Art	15
Canestrelli alla brace Grilled queen scallops - Pilgermuscheln vom grill	20
Cape lunghe alla brace Grilled razor clams - Messermuscheln vom grill	24
Cape Sante alla brace Grilled scallops - "Jakob muscheln" vom grill	al pezzo/Stck. 7
Ostriche Raw Oysters - Austern*	al pezzo/Stck. 7
Crudità del giorno Assorted raw fish - Gemischter roher Fisch*	28
Scampetti crudi Raw langoustine - Rohe Scampi*	20
Tartare di tonno al naturale con crostini caldi Tuna tartare - Thunfisch-Tartar*	20
Caprese Mozzarella with fresh tomatoes - Tomaten mit Mozzarella	15

SU PRENOTAZIONE ON RESERVATION - AUF RESERVIERUNG

Grancevola Spider-crabs - Meersspinne	26
Granchio "porro" cotto al forno all'aceto o al rosmarino Baked shore crab - Gebackene Königskrabbe mit Essig oder mit Rosmarin	gr. 100 7

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 85372004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
The fish destined to be consumed raw or rare was subjected to a pre-cleaning treatment
in accordance with the requirements of Regulation EC 85372004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, paragraph D, section 3.



Primi Piatti

First dishes - Erste Gerichte

Spaghetti alle vongole	Spaghetti with clams - Spaghetti mit Venusmuscheln	20
Spaghetti alle seppie in nero	Spaghetti with black cuttlefish sauce Spaghetti mit Tintenfischtinte	20
Spaghetti con fasolari tritati, pepe nero e olio extravergine	With fasolari mussels - Spaghetti mit Nußmuscheln, schwarzem Pfeffer und Olivenöl extravergine	21
Spaghetti 48	With mix fish - Spaghetti mit gemischtes Fischsoße	20
Gnocchetti di patate fatti a mano con scampi, canestrelli e pomodoro fresco	Handmade gnocchi with langoustine, queen scallops and fresh tomato Hausgemachte gnocchetti mit Scampi, Pilgermuscheln und frischen Tomaten	21
Gnocchetti di patate fatti a mano al granchio e pomodoro fresco	Handmade gnocchi with crab pulp and fresh tomaten Hausgemachte gnocchi mit Königkrabbe und frischen Tomaten	21
Spaghetti al pomodoro	Spaghetti with tomato Sauce - Spaghetti mit Tomatensauce	13
Spaghetti al ragù di carne	Spaghetti with bolognese sauce - Spaghetti mit Bolognese-Sauce	14
Gnocchetti di patate fatti a mano al pomodoro	Handmade gnocchi with tomato sauce - Hausgemachte gnocchi mit Tomatensauce	14
Gnocchetti di patate fatti a mano al ragù	Handmade gnocchi with bolognese sauce - Hausgemachte gnocchi mit Bolognese-Sauce	16
Gnocchetti di patate fatti a mano con burro e salvia	Gnocchi with butter and sage - Hausgemachte gnocchi mit butter und salbei	14

SU PRENOTAZIONE ON RESERVATION - AUF RESERVIERUNG

Penne "Al Fogher", fantasia de Fabio	x 2 PERS.	44
Chef style Penne - Penne "Al Fogher" nach Art des Hauses		
Risotto di Pesce "del Fogher"	x 2 PERS.	44
Fish risotto - Fischrisotto		



Pesce alla Brace

Grilled fish - Gegrillten Fisch

Grigliata mista	Mixed grilled fish - Gemischte Fische vom Grill	gr. 500	35
Scampi	Langoustine		28
Sardine	Sardins - Sardinen		18
Seppioline	Little cuttlefish - Kleine Tintenfische		27
Mazzancolle	Prawns - Riesen Garnelen		28
Triglie di sabbia "Barboni"	Red mullet - Rotmeerbarben		17
Branzini	Seabass - Wolfsbarsch	gr. 100	8
Sogliole	Sole - Seezungen	gr. 100	8
Orate	Seabream - Goldbrassen	gr. 100	8
Soasi	Brill - Flunder	gr. 100	8

Tutti i piatti sono serviti con polenta

Alle Hauptgerichte werden mit Polenta serviert. - All these dishes are served for you with polenta.

Carne

Meat - Fleisch

Cotoletta alla milanese con patate	13
Milanese cutlet with french fries - Wienerschnitzel mit Pommes	

Gentile Cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Liebe Gäste, alle Informationen über die eventuelle Anwesenheit von Substanzen oder Produkten die allergische Reaktionen oder Intoleranzen hervorrufen könnten erhalten Sie direkt von unserem Personal.

Dear costumer, if you have food allergies or even intolerances, you can ask us information on food and drink. We'll be ready to help you in the best way possible.



Frittture di Pesce

Fried fish - Gebackene Fische

Gran Fritto misto "del Fogher"	Big mix fried - Große gemischte Platte	28
Fritto Misto	Mix fried - Gemischt	24
Calamari	Squid rings - Kalamari	22
Calamaretti	Little squid - Kleine Kalamari	26
Scampetti	Little langoustine - Kleine Scampi	28
Sardine "a libro"	Sardine - Sardinen	18
Code di Gamberi	Prawns - Gebackene Krabben	25
Frittura di Laguna		23
Fish fried from laguna - Gebackene Meeresfrüchte aus der Lagune		
Sogliolette	Little soles - Kleine Seezungen	24

Contorni

Garnish - Beilagen

Insalata Mista	Mixed salad - Gemischtes Salat	6
Spinaci bolliti	Boiled spinach - Spinat	6
Patate al forno		6
Gebackenen Kartoffeln Baked potatoes		
Patate Fritte	Fried potatoes - Pommes frites	6

Coperto - Covercharge - Gedeck € 4,00

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità.

In the absence of fresh products an ultra rapid lowering of temperature method will be used to ensure the high quality of the product.