

SAOR

Traditional recipe (bitter-sweet)

Saor di mazzancolle – Shrimp

10€

Sarde in saor – Sardine

8€

Un po' di storia

Il saor è un piatto tipico della tradizione marinara della laguna, risale al 1300 quando, vista la necessità di marinai e pescatori di conservare il pesce più a lungo possibile, fu ideata questa "salsa". Il pesce veniva messo in una terrina e, tra uno strato e l'altro, ne veniva sistemato uno di cipolle cotte in padella a fuoco bassissimo con aggiunta di aceto di vino e a volte vino bianco, uvette e pinoli.

Storicamente l'aggiunta della cipolla era legata all'aggressione e all'eliminazione dei batteri che, in assenza di frigoriferi, portavano al deterioramento del cibo.

PASTA

Lasagna alla bolognese – Lasagna with meat sauce

9€

Pasta alla carbonara – Pasta with eggs, cheese and bacon

8€

Pasta al pomodoro – Pasta with tomato sauce

6€

Pasta con verdure – Pasta with tomato sauce and vegetables

7€

Pasta con il tonno – Pasta with tomato sauce and tuna

7€

Pasta amatriciana – Pasta with tomato sauce and meat

8€

Pasta al pomodoro con le cozze – Pasta with tomato sauce and mussels

10€

Gnocchi al salmone, gamberetti e zucchine – Dumplings with salmon, shrimp and zucchini

10€

Ravioli alla capasanta con olive taggiasche e datterini – Ravioli with scallops, cherry tomatoes and taggiasche olives

12€

CONTORNI – SIDE DISHES

Verdure spadellate (grigliate) – vegetables (cooking pan/grilled)

5€

Insalata mista (carote, lattuga, pomodoro) – salad (carrots, lettuce, tomatoes)

4€

Insalata caprese – caprese salad (con mozzarella di bufala)

9€

Carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana padano dop – beef, rocket salad, cheese

9€

Carpaccio di tonno, olive taggiasche, pomodori datterini – tuna, olives, tomatoes

9€