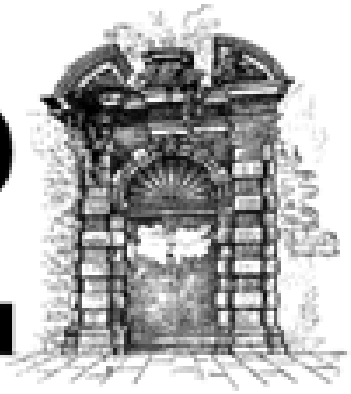
AL VECIO PORTAL



Menu'

Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra.
Enrico IV (Re di Francia, XVI-XVII sec.)

Parola d'ordine: autenticità!

Il Sestiere di Castello a Venezia è un avamposto di veracità, storia e tradizione. Proprio qui, si trova il nostro ristorante di famiglia Al Vecio Portal.

Dal 1986 accogliamo i nostri ospiti a pochi ponti da Piazza San Marco , dai Giardini della Biennale e dallo storico Arsenale di Venezia. All'ombra del giardino segreto, o in una delle sale interne, serviamo ogni giorno pesce freschissimo, il più possibile di Laguna e di stagione. A volte, nei piatti emergono le nostre radici siciliane, a volte la nostra passione per l'oriente, altre la tradizione della città in cui viviamo

Abbiamo anche un' altra passione: il vino a fermentazione spontanea. Da quando abbiamo scoperto gli svariati benefici che comporta, abbiamo convertito la carta vini in una raccolta di etichette che parlano di esaltazione del gusto, rispetto del territorio e sapere artigiano

Il menù e la carta vini sono in costante evoluzione

"Condividete le vostre foto e non dimenticate di taggarci su @al_vecio_portal_venezia!"

"Share your photos and don't forget to tag us at @al_vecio_portal_venezia!"

PIATTI DEL GIORNO
DISHES OF THE DAY

PLATS DU JOUR
GERECHTEN VAN DE DAG

VITELLO TONNATO CON POLVERE DI CAPPERI 22
Veau sauce au thon et poudre de câpres
Veal with tuna sauce and caper powder
Kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjespoeder
Ternera con salsa de atún y polvo de alcaparras

ANTIPASTO DEL GIORNO 22
Entrée du jour
Starter of the day
Vorspeise des Tages
Aperitivo del dia
1 2 7 12 4 3

CEVICHE DI VOLPINA 25
ceviche de poisson
fish ceviche
Fisch-Ceviche
ceviche de pescado
4

PRIMO PIATTO DEL GIORNO 25
Plat de pâtes du jour
Pasta dish of the day
Nudelgericht des Tages
Plato de pasta del dia
12 7 8 10

SPAGHETTI AFFUMICATI CON BISQUE DI PESCEE MAZZANCOLLE CRUDE 25
Spaghetti fumés avec bisque de poisson et crevettes crues
Smoked spaghetti with fish bisque and raw shrimp
Räucherspaghetti mit Fischbisque und rohen Garnelen
Espaguetis ahumados con bisque de marisco y gambas crudas
1 2 3 4 11 4

linguine con scampi pomodorini gialli e ricotta affumicata 24
linguine aux scampis, tomates jaunes et ricotta fumée
linguine with scampi, yellow cherry tomatoes, and smoked ricotta
Linguine mit Scampi, gelben Tomaten und geräucherter Ricotta
linguine con camarones, tomates amarillos y ricotta ahumada
1 2 74

SECONDO PIATTO DEL GIORNO 30
Plat de poisson du jour
Fish dish of the day
Fischgericht des Tages
Plato de pescado del dia
12 7 8 10

Antipasti

Varazione di saor 4 2 1	20
Caprese bufala di Andria acciughe del cantabrico ai 3 pomodori 4 7	18
Tartare di scottona con senape soia capperi uovo disidradato e nocciole 3 6 8 10 8	23
Tartare di tonno con soia capperi di salina erba cipollina e katsuobushi 4 6 9 3	25
Zuppetta fredda di mazzancolle crude zenzero lemongrass e latte di cocco 2 6	24
Piovra ai ferri con crema di patate affumicata panho e cipollotto al miele 1 7 15	23

Pasta Gnocchi Ravioli

Spaghetti fatti in casa pomodoro fresco e basilico 1 3 7	17
Spaghetti fatti in casa alla carbonara 1 3 7	19
Fusilloni alla Norma di tonno fresco melanzane e ricotta al forno 1 4 7 11	22
Gnocchi di patate fatti in casa con capesante e mazzancolle 1 2 3 4 15	23
Ravioli fatti in casa melanzane e scamorza con pomodoro e ricotta fume' 1 3 7	21

Piatti di carne

Filetto di maiale B.T. marinato con birra rossa e miele 1 12 7 13	26
Tagliata di manzo con di rucola e grana 7 1 3	27
Costolette d'agnello B.T.marinato alle erbe e vino soave 12 1 3	30
Filetto di vitello con chutney di prugna e mirtillo rosso e pure' di patate 1 7	30

Piatti di pesce

Calamari fritti con salsa tartara 15 1 3	24
Frittura tradizionale di pesce mista 1 2 3 4 15	28
Tataki di tonno crema di melanzane e menta katsuobushi 1 4 6 12	26
Filetto di orata nostrana con verdura di stagione 1 42 6	30

I contorni

Insalata verde	5
Insalata mista	6
Patate fritte	6
Caponata 11	7
Selezione di 2 formaggi con confettura 7	12

Slow Food

Coperto e pane	4

Causa mercato alcuni prodotti sono congelati

Lista allergeni ultima pagina

Hourse d' hoeuvre

Sardines and langoustines marinated with onion 4 2 1	20
Andria bufala caprese with Cantabrian anchovies the 3 tomatoes 4 7	18
Beef tartare with mustard grains, soy capers yolk hazelnuts 3 6 8 10	23
Tuna tartare with soy capers, chives and katsuobushi 4 6 9 3	25
Cold soup with raw shrimp, lemongrass, ginger, and coconut milk 2 6	24
Grilled octopus with panho smoked potato cream and honey onion 1 15 7	23

Pasta Gnocchi Ravioli

Homemade Spaghetti Fresh Tomato and Basil 1 3 7	17
Home made spaghetti carbonara sauce 1 3 7	19
Fusilloni alla Norma with fresh tuna, aubergines and ricotta 1 4 7 11	22
Home made gnocchi with scallops and schrimps 1 2 3 4 15	23
Ravioli eggplantand smoked cheese with tomatoes and ricotta 1 3 7	21

Meat dishes

Pork tenderloin marinated in wine and herbs 1 12 7 13	26
Sliced beef with rucola e grana 7 1 3	27
Lamb chops B.T.marinated with herbs and soave wine 12 1 3	30
Veal fillet with cranberry plum chutney and puree 12 1 7 3	30

Fish dishes

Fried squids with tartara sauce 1 15 3	24
Mixed fried fish 1 2 4 15	28
Tuna tataki with aubergine cream mint katsuobushi 1 4 6	26
Local sea bream fillet with seasonal vegetables	30

Vegetables

Green salad	5
Mixed salad	6
Fried potetos	6
Caponata 11	7
Selectionof 2 cheeses with jams 7 Slow Food	12

Covert charge and bread	4

Due too market some fish might be frozen

allergen list last page

Hors d'oeuvres

Sardines et langoustines au saor marinées à l'oignon 4 2 1	20
"Caprese di bufala d 'Andria avec anchois de Cantabrie aux 3 tomates 4 7	18
Tartare de bœuf moutarde et soja jaune déshydraté et noisettes 3 6 8 10	23
Tartare de thon aux câpres soja, ciboulette et katsuobushi 4 6 9 3	25
Soupe froide de crevettes crues au lemongrass, gingembre et lait de coco 2 6	24
Poulpe grillé avec crème de pomme de terre fumée panho et oignon miel 1 7 15	23

Pates Gnocchi Ravioli

Spaghetti maison tomates fraîches et basilic 1 3 7	17
Spaghetti faites maison a la carbonara 1 3 7	19
Fusilloni alla Norma au thon frais, aubergines et ricotta 1 4 7 11	22
Gnocchi faites maison avec crevettes et coquilles saint jacques 1 2 3 4 15	23
Ravioles faites maison aubergines et scamorza avec tomate e ricotta 1 3 7	21

Filet de porc BT aux herbes et au vin rouge 1 7 12 13	26
Tranches de bœuf avec rucola et grana tarte 7 1 3	27
Côtes d'agneau B.T. mariné aux herbes et au vin soave 12 1 3	30
Filet de veau au chutney de prunes, canneberges et purée 12 1 7 3	30

Plates de poisson

Calamars frits avec sauce tartara 1 15 3	24
Friture melange de poissons 1 2 3 4 15	28
Pavé de thon Tataki à la crème d'aubergines et à la menthe 1 4 6	26
Filet de dorade du pays aux légumes de saison	30

Garniture

Salade verte	5
Salade mixte	6
Pommes frits 1	6
Caponata 11	7
Selection de 2 fromages 7	12

Couvert et pain	4

A cause du marche quel ques poisson peuvert etre surgeles

liste des allergènes dernière page

Vorspeisen

Sardinen und Scampi in Saor, mariniert mit Zwiebeln 4 2 1	20
Bufala caprese mit Kantabrische sardellen zu den 3 Tomaten 4 7	18
Rindertatar mit Senfkörnern, Soja, Kapern, getrocknetes Ei Haselnüsse3 6 8 10	23
Thunfischtatar mit Soja kapern, Schnittlauch und Katsuobushi 4 6 9 3	25
Kalte Suppe mit rohen Garnelen, Zitronengras, Ingwer und Kokosnussmilch 2 6	24
Gegrillter Oktopus mit Panho-Räucherkartoffelcreme und Honigzwiebeln 1 15 7	23

Hausgemacht Pasta Gnocchi Ravioli

Hausgemachte Spaghetti mit frischen Tomaten 1 3 7	17
Hausgemacht spaghetti carbonara 1 3	19
Fusilloni alla Norma mit frischem Thunfisch, Auberginen und Ricotta 1 4 7 11	22
Hausgemacht gnocchi mit Jakobsmuscheln und garnelen 1 2 3	23
Ravioli auberginen und geräuchertem käse mit tomaten und ricotta 1 3 7	20

Fleischgerichte

Schweinefilet mariniert Wein und Kräutern 1 12 7 13	26
Rindefleischmit rucola und grana 7 1 3	27
Lammkoteletts mariniert in Kräutern und süßem Wein 12 1 3	30
Kalbsfilet mit pflaumen-cranberry-chutney und kartoffel-Birne 12 1 7 3	30

Fischegerichte

Fritierte tintenfische mit tartara Soße 1 15 3	24
Gemischter frittierter Fischte 1 2 4 14	28
Thunfisch tataki mit Auberginencreme und Minze 1 4 6	26
Heimisches Doradefilet mit Saisongemüse	30

Beilagen

Gruner salat	5
Gemischter salat	6
Pommes frittes 1	6
Caponata 11	7
Auswahl aus 2 Käsesorten mit Marmelade 7	12

Slow Food

Gedek und brot	4

Aufgrund des Marktes sind einige Produkte eingefroren

Antipasti

Sardinas y langostinos en saor marinados con cebolla 4 2 1	20
Caprese di bufala con anchoas del Cantábrico ai 3 tomates 4 7	18
Tartar de carne mostaza, alcaparras soja, huevo deshidratado avellanas3 6 8 10	23
Tartar de atún con alcaparras de soja, cebollino y katsuobushi 4 6 9 3	25
Sopa fría con gambas crudas, hierba de limón, jengibre y leche de coco 2 6	24
Pulpo a la plancha con crema de patata ahumada panho y cebolla miel 1 15 7	23

Pasta Noquis y Ravioles

Espaguetis caseros con tomate fresco y albahaca 1 3 7	17
Espagueti casera a la carbonara 1 3 7	19
Fusilloni alla Norma con atún fresco, berenjenas y ricotta 1 4 7 11	22
Ñoquis de patatas caseros de patata con vieiras y gambas 1 2 3 15	23
Ravioli de berenjena y scamorza con tomate fresco y ricotta 1 3 7	20

Platos de carne

Solomillo de cerdo marinado en vino y hierbas 1 12 7 13	26
Lonchas de ternera sobre lecho de rúcula y parmesano 7 1 3	27
Chuletas de cordero B.T, marinado en hierbas y vino soave 12 1 3	30
Filete de ternera con chutney de ciruelas y arándanos y puré 1 12 7 3	30

Platos de pescado

Calamar frito con salsa tartara 1 15 3	24
Fritura de pescado mixta 1 2 4 15	28
Tataki de atún con crema de berenjena y menta 1 4 6	26
Filete de dorada local con verduras de temporada	30

Vegetales

Ensalada verde	5
Ensalada mixta	6
Papas fritas 1	6
Caponata 11	7
Selección de 2 quesos con mermeladas 7	12

Slow Food

Cubierto e pane	4

Mercado porque algunos productos están congelados

Lista de alérgenos última página

ALLERGENI

ALLERGENS

1 GLUTINE

1 GLUTEN

2 CROSTACEI

2 CRUSTACEANS

3 UOVA

3 EGGS

4 PESCE

4 FISH

5 ARACHIDI

5 PEANUTS

6 SOIA

6 SOYBEANS

7 LATTE E DERIVATI

7 MILK

8 FRUTTA DA GUSCIO

8 TREE NUTS

10 SENAPE

10 MUSTARD

11SEDANO

11 CELERY

12 SEMI DI SESAMO

12 SESAME

13 SOLFITI

13SOLPHITES

14 LUPINI

14 LUPINS

15 MOLLUSCHI

15 MOLLUSCS

AL VECIO PORTAL

Bibite

Fanta	4
Coca cola	4
Coca cola zero	4
Sprite	4
The Freddo	4
Succo di frutta	4
Acqua minerale	4

Birre

Birra italiana Pils	7
Birra analcolica 3,75 cl	7
Birra Terre Salate 75 cl (birra fatta con Orzo di Venezia)	18
Birra Tesoro Delle Alpi Enrosadira 50cl	10

Caffe' Trinci Since 1939 — 4

Roaster : Medio
Varieta : 70% Arabica Kenya & Ethiopia
30% Robusta Indonesia & India
Processo: Naturale e Lavato

Caffe' Specialty Nowhere — 5.5

Roaster : Leggero
Paese d'origine : Uganda
Produtore :Buesaco - Nario
Varieta : SL14 - SL28
Altitudine : 2300Metri
Processo: Anaerobico
Note : Aeancia e fiori di vaniglia . Bacche

Batch Brew (Filter) Nowhere — 5.5

Roaster : Leggero
Paese d'origine : Etihiopia
Produtore : Hombela - Guji
Varieta : 74158
Altitudine : 2350Metri
Processo: Naturale

Caffe Americano	4
Caffe'decaffeinato	3
Caffe' corretto	3.5
Caffe latte	4.5
Cappuccino	4.5
The	4

Cocktails

Spritz Veneziano Con Prosecco 7
Aperol o Campari o Select

Bellini 12
Polpa di Pesca Bianca fresca e Prosecco

Spritz Nostrano 15
Amaro Nostrano & Vermuth R & Rabarbaro & Soda

Americano 11
Bitter & Vermoth R

Negroni 13
Bitter & Vermoth R & Gin

Americano Venezia 13
Bitter & Vermoth R (Tutto di Venezia)

Negroni Venezia 14
Biter & Vermoth R & Gin (Tutto di Venezia)

Gin & Tonic Venezia 15
Gin fatto a Venezia e Limestone

Gin & Tonic (Aromatico o Dray) 13
Gin & Limestone

Vodka & Tonic 13
Grey Gose o Belvedere o Artigianale Italiana

Gin Pici Spritz 13
Gin Venezia & Prosecco & Pepe Nero & Limestone

Barena 14
Amaro Nostrano & Gin Venezia & Limestone