

# **AL VECIO PORTAL LAGUNA E OLTRE**

Menù

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.

I piatti del menù seguono la stagionalità dei prodotti.

"Condividete le vostre foto e non dimenticate di taggarci su @al\_vecio\_portal\_venezial!"

"Share your photos and don't forget to tag us at @al\_vecio\_portal\_venezial!"

# LAGUNA E OLTRE

MENÙ DEGUSTAZIONE 75€ A PERSONA - TASTING MENÙ 75€ PP.

Antipasto del giorno

Entrée du jour

Appetizer of the day

1 3 2 6 9

Tartare di tonno con soia capperi di salina erba cipollina e katsuobushi

Tuna tartare with soy capers, chives and katsuobushi

Tuna tartare with soy capers, chives and katsuobushi

4 6 9 3

Orata mantecata su polenta nera cialde di riso e cipolla caramellata

Daurade crémeuse sur polenta noire, galettes de riz et oignons caramélisés

Creamed sea bream on black polenta, rice wafers and caramelized onion

3 4

Primo piatto del giorno

Plat de pâtes du jour

Pasta dish of the day

12 7 8 10

Tataki di tonno crema di melanzane e menta katsuobushi

Ton Tataki à la crème d'aubergines et menthe, katsuobushi

Tuna tataki with aubergine cream mint and katsuobushi

1 4 6 12

Sorbetto

Abbinamento vini 5 calici 50€

Wine pairing 5 glasses 50 euro

IL MENU'E' PER TUTTO IL TAVOLO NON E' CONDIVISIBILE  
LE MENU EST POUR TOUTE LA TABLE ET N'EST PAS PARTAGEABLE  
WE SERVE THE MENU THE WHOLE TABLE - IT'S NOT SHAREABLE

# LAGUNA E OLTRE

PIATTI DEL GIORNO - À LA CARTE - TODAY'S SPECIALTY

PESCE CRUDO - RAW FISH 30€  
PIU OSTICA NANA DELTA DEL PO 35€

ANTIPASTO DEL GIORNO 25€

Starter of the day  
Entrée du jour  
Vorspeise des Tages  
Aperitivo del día  
1 2 7 12 4 3

TECIA DI LAGUNA CON COZZE VONGOLE VERACE E MAZZANCOLLE 25€

Lagoon Tecia with mussels, clams and prawns  
Tecia de la lagune aux moules, palourdes et crevettes Lagune Tecia mit Muscheln,  
Venusmuscheln und Garnelen  
Tecia de laguna con mejillones, almejas y gambas  
2 15 13

RAVIOLI DI PESCE FATTI IN CASA  
CON RAGÙ DI MAZZANCOLLE,, BISQUE E LIMONE CONFIT 25€

Homemade fish ravioli with prawn ragù, bisque and preserved lemon  
Raviolis de poisson maison avec ragoût de crevettes, bisque et citron fermenté  
Hausgemachte Fischravioli mit Garnelenragout, Bisque und fermentierter Zitrone  
Raviolis de pescado caseros con ragú de gambas, bisque y limón fermentado  
1 2 3 4 13 15

PRIMO PIATTO DEL GIORNO 25€

Plat de pâtes du jour  
Pasta dish of the day Nudelgericht des Tages  
Plato de pasta del dia  
1 2 7 8 10

PESCE DEL GIORNO 25€

Fish dish of the day  
Plat de poisson du jour  
Fischgericht des Tages  
Plato de pescado del día  
1 2 3 4 15



## ANTIPASTI

Prosciutto Crudo Emiliano con Carciofo Sott'olio e Formaggio - 24€

Varazione di saor tradizione e oltre - 23€

1 2 4 8 6

Caprese bufala di Andria ai tre pomodori - 18€

7 4

Tartare di scottona con senape soia capperi uovo disidratato e nocciole - 23€

3 6 8 10 8

Tartare di tonno con soia capperi di salina erba cipollina e katsuobushi - 23€

4 6 9 3

Moscardini in tocio pomodoro e peperoncino con polenta bianco perla - 25€

Volpina mantecata con polenta nera cipolla caramellato e cialda di riso - 25€

3 4

Antipasto misto laguna e oltre - 28€

## PASTA GNOCCHI RAVIOLI

Spaghetti fatti in casa pomodoro fresco e basilico - 17€

1 3 7 3 4

Spaghetti fatti in casa alla carbonara - 19€

1 3 7

Gnocchi di patate fatti in casa con capesante e mazzancolle - 26€

1 2 3 4 15

Ravioli fatti in casa melanzane e scamorza con pomodoro e ricotta fume' - 22€

1 3 7

Spaghetti affumicati con bisque di pesce e mazzancolle crude - 26€

1 2 3 4 15

Spaghetti con vongole bibarasse pomodorini essiccati e alghe - 25€

1 2 3 4 15



## PIATTI DI PESCE

Calamari fritti con salsa tartara - 25€

15 1 3

Frittura tradizionale di pesce mista - 28€

1 2 3 4 15

Tataki di tonno crema di melanzane e menta katsuobushi - 26€

1 4 6 12

Filetto di orata nostrana dello Chef Ronnie 2.0 - 30€

1 4 2 6

## PIATTI DI CARNE

Fegato di vitello alla veneziana con polenta taragna - 24€

13

Tagliata di manzo con di rucola e grana - 28€

7 1 3

Costolette d'agnello B.T.marinato alle erbe e vino soave - 30€

12 1 3

Filetto di vitello con chutney di prugne e mirtillo rosso e pure' di patate - 32€

1 7

## CONTORNI

Insalata mista - 6€

Patate fritte - 6€

La Caponata - 7€

11

Selezione di 3 formaggi con confettura - 16€

Coperto e pane fatto in casa - 4,5€



## STARTERS

Emilian Dry-Cured Ham with Artichokes in Olive Oil and Cheese - 24€

Variation of traditional saor and beyond - 23€

1 2 4 8 6

Andria bufala caprese with 3 tomatoes - 18€

4 7

Beef tartare with mustard grains, soy capers yolk hazelnuts - 23€

3 6 8 10 8

Tuna tartare with soy capers, chives and katsuobushi - 23€

4 6 9 3

Baby octopus in tomato and chili sauce with pearl white polenta - 25€

Local mullet with black polenta, caramelized onion and rice wafer - 25€

3 4

Mixed starter of the lagoon and beyond - 28€

## PASTA GNOCCHI RAVIOLI

Homemade Spaghetti Fresh Tomato and Basil - 17€

1 3 7 3 4

Home made spaghetti carbonara sauce - 19€

1 3 7

Home made gnocchi with scallops and shrimps - 26€

1 2 3 4 15

Ravioli eggplant and smoked cheese with tomatoes and ricotta' - 22€

1 3 7

Smoked spaghetti with fish bisque and raw prawns - 26€

1 2 3 4 15

Spaghetti with clams, dried cherry tomatoes and seaweed 1 - 25€

1 2 3 4 15



## FISH MAIN COURSES

Fried squids with tartara sauce - 25€

Mixed fried fish - 28€

1 2 4 1

Tuna tataki with aubergine cream mint katsuobushi - 26€

1 4 6

Chef's local seabream fillet - 30€

1 4 2 6

## MEAT MAIN COURSES

Venetian-Style Calf's Liver with Taragna Polenta - 24€

13

Sliced beef with rucola e grana - 28€

7 1 3

Lamb chops B.T.marinated with herbs and soave wine - 30€

12 1 3

Veal fillet with cranberry plum chutney and puree - 32€

12 1 7 3

## SIDES

Mixed salad - 6€

Fries - 6€

Eggplant caponata - 7€

11

Selection of 3 local cheese with jam - 16€

Cover charge and homemade bread - 4.5€



## ENTRÉES

Jambon cru d'Émilie avec artichauts à l'huile et fromage - 24€

Variante du saor traditionnel et au-delà - 23€

1 2 4 8 6

"Caprese di bufala d 'Andria avec tomates - 18€

4 7

Tartare de bœuf moutarde et soja jaune déshydraté et noisettes - 23€

3 6 8 10 8

Tartare de thon aux câpres soja, ciboulette et katsuobushi - 23€

4 6 9 3

Petits poulpes à la tomate et au piment, avec polenta aux perles blanches - 25€

Volpina avec polenta noire, oignon caramélisé et galette de riz - 25€

3 4

Entrée mixte du lagon et au-delà - 28€

## PASTA GNOCCHI RAVIOLI

Spaghetti maison tomates fraîches et basilic - 17€

1 3 7 3 4

Spaghetti faites maison a la carbonara - 19€

1 3 7

Gnocchi faites maison avec crevettes et coquilles saint jacques - 26€

1 2 3 4 15

Ravioles faites maison aubergines et scamorza avec tomate e ricotta - 22€

1 3 7

Spaghetti fumés avec bisque de poisson et crevettes crues - 25€

1 2 3 4 15

Spaghetti aux palourdes, tomates cerises séchées et algues - 25€

1 2 3 4 15



## POISSON

Calamars frits avec sauce tartara - 25€

1 15 3 4

Friture melange de poissons - 28€

1 2 4 1

Pavé de thon Tataki à la crème d'aubergines et à la menthe - 26€

1 4 6

Filet de dorade locale du chef Ronnie 2.0 - 30€

1 4 2 6

## VIANDE

Foie de veau à la vénitienne avec polenta taragna - 24€

13

Tranches de bœuf avec rucola et grana tarte - 28€

7 1 3

Côtes d'agneau B.T. mariné aux herbes et au vin soave - 30€

12 1 3

Filet de veau au chutney de prunes, canneberges et purée - 32€

12 1 7 3

## SIDES

Salade - 6€

Frites - 6€

Aubergine caponata - 7€

11

Selection de 3 fromages avec confiture - 16€

Couvert et pain fait maison - 4,5€



## VORSPEISEN

Emilianischer Rohschinken mit Artischocken in Öl und Käse - 24€

Variationen des traditionellen Saor und darüber hinaus- 23€

1 2 4 8 6

Bufala caprese mit den 3 Tomaten - 18€

4 7

Rindertatar mit Senfkörnern, Soja, Kapern, getrocknetes Ei Haselnüsse - 23€

3 6 8 10 8

Thunfischtatar mit Soja kapern, Schnittlauch und Katsuobushi- 23€

4 6 9 3

Baby -Oktopus mit Tomaten, Chili und weißer Perlpolenta - 25€

Volpina mit schwarzer Polenta, karamellisierten Zwiebeln und Reiswaffel - 25€

3 4

Gemengd voorgerecht uit de lagune en daarbuiten - 28€

## PASTA GNOCCHI RAVIOLI

Hausgemachte Spaghetti mit frischen Tomaten - 17€

1 3 7 3 4

Hausgemacht spaghetti carbonara - 19€

1 3 7

Hausgemacht gnocchi mit Jakobsmuscheln und garnelen - 26€

1 2 3 4 15

Ravioli auberginen und geräuchertem käse mit tomaten und ricotta- 22€

1 3 7

Geräucherte Spaghetti mit Fischbisque und rohen Garnelen- 26€

1 2 3 4 15

Spaghetti mit Venusmuscheln, getrockneten Kirschtomaten und Algen - 25€

1 2 3 4 15



## FISH GERICHTE

Frittierte tintenfische mit tartara Soße - 25€

1 15 3 4

Gemischter frittierter Fische - 28€

1 2 4 1

Thunfisch tataki mit Auberginencreme und Minze - 28€

1 4 6

Das lokale Doradefilet von Chefkoch Ronnie 2.0 - 30€

1 4 2 6

## FLEISH GERICHTE

Kalbsleber auf venezianische Art mit Taragna-Polenta - 24€

13

Rindfleisch mit rucola und grana - 28€

7 1 3

Lammkoteletts mariniert in Kräutern und süßem Wein - 30€

12 1 3

Kalbsfilet mit pflaumen-cranberry-chutney und kartoffel-Birne - 32€

12 1 7 3

## SIDES

Salad - 6€

Pommes frites - 6€

Aubergine caponata - 7€

11

Auswahl von 3 Käsesorten mit Marmelade - 16€

Gedek und brot - 4,5€



## ENTRANTES

Jamón crudo emiliano con alcachofas en aceite y queso - 24€

Variation de saor traditional y mas- 23€

1 2 4 8 6

Caprese di bufala con 3 tomates - 18€

4 7

Tartar de carne mostaza, alcaparras soja, huevo deshidratado avellanas - 23€

3 6 8 10 8

Tartar de atún con alcaparras de soja, cebollino y katsuobushi - 23€

4 6 9 3

Pulpo bebé con tomate, pimiento y polenta de perlas blancas - 25€

Volpina con polenta negra, cebolla caramelizada y oblea de arroz - 25€

3 4

Entrante mixto de la laguna y más allá - 28€

## PASTA NOCCHI RAVIOLIS

Espaguetis caseros con tomate fresco y albahaca - 17€

1 3 7 3 4

Espagueti casera a la carbonara - 19€

1 3 7

Ñoquis de patatas caseros de patata con vieiras y gambas - 26€

1 2 3 4 15

Ravioli de berenjena y scamorza con tomate fresco y ricotta - 22€

1 3 7

Espaguetis ahumados con bisqué de pescado y gambas crudas - 26€

1 2 3 4 15

Espaguetis con almejas, tomates cherry secos y algas - 25€

1 2 3 4 15



## PLATOS DE PESCADO

Calamar frito con salsa tartara - 25€

1 15 3 4

Fritura de pescado mixta - 28€

1 2 4 1

Tataki de atún con crema de berenjena y menta - 28€

1 4 6

Filete de dorada local del chef Ronnie 2.0 - 30€

1 4 2 6

## FLEISH GERICHTE

Hígado de ternera a la veneciana con polenta taragna - 24€

13

Lonchas de ternera sobre lecho de rúcula y parmesano - 28€

7 1 3

Chuletas de cordero B.T, marinado en hierbas y vino soave - 30€

12 1 3

Filete de ternera con chutney de ciruelas y arándanos y puré - 32€

12 1 7 3

## SIDES

Salad - 6€

Papas fritas - 6€

Aubergine caponata - 7€

11

Selección de 3 quesos con mermelada - 16€

Cuberto y pan - 4,5€

# ALLERGENI - ALLERGENS



1 GLUTINE  
1 GLUTEN



11 SEDANO  
11 CELERY



2 CROSTACEI  
2 CRUSTACEANS



12 SEMI DI SESAMO  
12 SESAME



3 UOVA  
3 EGGS



13 SOLFITI  
13 SOLPHITES



4 PESCE  
4 FISH



14 LUPINI  
14 LUPINS



5 ARACHIDI  
5 PEANUTS



15 MOLLUSCHI  
15 MOLLUSCS



6 SOIA 6  
SOYBEANS



7 LATTE E DERIVATI 7  
MILK



8 FRUTTA DA GUSCIO  
8 TREE NUTS



10 SENAPE  
10 MUSTARD

BIBITE - 4€

Fanta

Coca cola

Coca cola zero

Sprite

The Freddo

Succo di frutta

Acqua minerale

BIRRE

Birra Terre Salate 33c -7€

Birra Terre Salate 50cl -12€

Birra Analcolica -7€

BEVANDE CALDE

Caffe Americano - 4€

Caffe' decaffeinato - 4€

Caffe' corretto - 4,5€

Caffe latte - 5€

Cappuccino - 5€

The caldo - 4€

# SPECIALTY COFFEE

Caffe' Trinci Since 1939 - 4€

Roaster : Medio

Varieta : 70% Arabica Kenya & Ethiopia

30% Robusta Indonesia & India

Processo: Naturale e Lavato

Caffe' Specialty La Dolce Vita -Garage Coffee - 5€

Doppia dose

Roaster : Medio Processo

Varieta e Paese d'origine : 60% Brasile --Mombiqueira Naturale

30% Colombia --Huila Lavato

10% Ethiopia --Guji Naturale

Note : Sciroppo d'acero , zucchero di canna ,marmellata di mirtillo

Batch Brew ( Filter ) Nowhere Coffee - 5,5€

Roaster : Media Paese d'origine

: Etihiopia Produttore : Hombela

- Guji Varieta : 74158

Altitudine : 2350Metri

Processo: Naturale

# COCKTAILS

Spritz Veneziano Con Prosecco Aperol o Campari o Select - 7€

Nostrano Spriz - 10€

Amaro Nostrano & Prosecco & Soda

Americano Bitter & Vermoth R - 12€

Negroni Bitter & Vermoth R & Gin - 14€

Americano Venezia - 14€

Bitter & Vermoth R ( Tutto di Venezia )

Negroni Venezia - 16€

BiTter & Vermoth R & Gin ( Tutto di Venezia )

Gin & Tonic Venezia - 16€

Gin fatto a Venezia e Limestone

Gin & Tonic ( Aromatico o Dry ) - 15€

Gin & Limestone

Vodka & Tonic - 14€

Grey Gose o Belvedere o Artigianale Italiana

Ara Che Rivo - 15€

Mezcal & Vermut Rosso Venezia & Campari Venezia

Barena - 14€

Amaro Nostrano & Gin Venezia & Limestone

Portal Portal - 16€

Mezcal & Cointreau & Succo di Limone

Bacan - 16€

Amaro Nostrano & Vermuth R Venezia & Rabarbaro & Soda

Daghe do Giri - 12€

Amaro Nostrano & Succo di limone

Fora Acqua - 16€

Amaro Nostrano & Vermuth R Venezia & Gin Venezia

# COCKTAILS ANALCOLICI

Americano - 13€

Bitter & Vermoth R

Negroni - 15€

Bitter & Vermoth R & Gin

Gin & Tonic - 14€

Gin e Limestone