



Antipasti

- Capésante alle nocciole e variazione di zucca** € 21,00
Sea scallops, hazelnuts, pumpkin variations
Coquilles Saint Jacques, noisettes, variation de potirons
- Battuta di Manzo, pane alla curcuma, zabaione alla senape di digione e polvere di capperi** € 19,00
Beef tartare, Turmeric bread, dijon mustard zabaione and caper powder
Tartare de boeuf, pain au curcuma, sabayon de moutarde de Dijon et poudre de capre
- Orto d’Inverno** € 16,00
(Tartufo, verdurine di stagione, crema di patate e neve di popcorn)
Winter Garden (Truffle, seasonal vegetables, potatoes cream and popcorn snow)
- Jardin d’hiver** (Truffe, petits légumes de saison, mousse de pommes de terres et flocons de popcorns)
- Fegato alla Veneziana 2017** € 17,00
(spuma di fegato, cipolla disidratata, polenta soffiata)
Venetian Liver paté 2017 (liver foam, dehydrated onion, puffed cornmeal mush)
Foie dà la vénitienne 2017
(Mousse de foie, oignon séché, polenta soufflée)
- Cannolo al baccalà** € 18,00
(baccalà mantecato, puntarelle e carote candite)
Venetian style “cannolo” (whipped venetian stockfish, candied carrot and chicory hearts)
Cannolo à la vénitienne
(brandade de morue, carottes et coeur de chicorée glacée)

Si prega di avvisare se soggetti ad allergie

Al Vecio Fritolin non utilizziamo prodotti congelati. Il pane fatto in casa con lievito madre e farine macinata a pietra del Molino Quaglia. Le verdure vengono dalle isole di S.Erasmo, Le Vignole e Giudecca. Siamo preparati per accogliere vegetariani, vegani e celiaci.



Primi Piatti

- Spaghettone monograno Felicetti biologico alla carbonara di mare** € 20,00
Organic Spaghettone Felicetti, single grain bronze dies, on seafood carbonara
Spaghettone, sélection Felicetti de blé dur, à la carbonara de mer
- Vellutata di sedano, rapa, alchermes e supplì di go** € 17,00
Celeriac velvet soup, alchermes and "go" croquette
Velouté de céleri-rave, alchermes et bouchées de go.
- Pasta e fagioli...** € 19,00
(pasta fresca ripiena di fagioli giolet e radicchio tardivo affumicato) vegetariano
Pasta and beans... (homemade pasta filled with giolet beans cream and smoked radicchio tardivo)
Ravioli maison, aux haricots Giolet et trévisse tardive fumée
- Maltagliati al farro, salsa al granchio reale e salicornia** € 22,00
Spelt "maltagliati" pasta, royal crab sauce and salicorne
Pâte "maltagliati" de farro, sauce de crabe royal et salicornes
- Tortellone alla lingua salmistrata e la sua salsa verde** € 18,00
Homemade cured beef tongue Tortellone and its "green sauce"
Tortellone à la langue de boeuf et "sauce verte"

Please inform us if you have allergie / Cover and homemade Bread charge € 4

At Vecio Fritolin we do not use frozen products. Our homemade bread is made with natural sour dough and stone- milled Molino Quaglia flour. The vegetables we use come from the islands of S. Erasmo and Le Vignole. We can accomodate vegetarian, vegan and gluten-free guests.



Secondi Piatti

Baccalà dissalato, spuma di patata, riduzione di latte caprino ai semi di finocchio € 25,00

Desalted codfish, potatoes foam, goat cheese milk reduction and fennel seeds

Cabillaud dessalé, mousse de pommes de terres, réduction au lait de chèvre et graines de fenouil

Pescato del giorno dal Mercato di Rialto, con verdure € 28,00

Catch of the day from the Rialto fish Market, with vegetables

La pêche du jour du Marché du rialto et sa farandole de légumes

Muggine in quattro cotture € 28,00

Grey Mullet in four different ways

Mulet en quatre cuissons

Carré di maialino in dolce cottura, bietola e patate alle erbette € 26,00

Suckling pig carré cooked at low temperature, Swiss chard and herbed potatoes

Carré de Cochon de lait cuit à basse température, blettes, pommes de terre aux fines herbes

Serra di sant'Erasmus: Terra di vegetali, soffice alle pommes violette e topinambur € 18,00

Sant'Erasmus greenhouse: Vegetables ground, Purple potatoes mousse and jerusalem artichokes

Serre de Sant'Erasmus: Terre de légumes, mousse de pommes de terre violettes et topinambur

Selezione di formaggi di montagna con composte di frutta fatta in casa € 20,00

Cheese from the mountains, homemade compotes of fruit and vegetables

Fromages de montagne avec de confitures de fruits et légumes faites maison

Merci de signaler d'éventuelles allergies et intolérances | Couvert et pain maison € 4

Au Vecio Fritolin nous n'utilisons pas de produits surgelés. Le pain, fait maison, est au levain naturel avec farine moulue sur pierre du Molino Quaglia. Les légumes que nous utilisons proviennent des îles de S. Erasmo et Le Vignole. Nous sommes prêts à accueillir végétariens, végétaliens et sans gluten.

Merci de signaler d'éventuelles allergies et intolérances