



Antipasti

preghiamo i nostri Ospiti di volerci informare d'eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine, grazie
una lista dei prodotti contenenti allergeni è a vostra disposizione

*nous prions nos Hôtes de nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances aux aliments au moment de la commande, merci
une liste de produits contenant d'allergènes est à votre disposition*

we kindly ask to our Guests to communicate any food allergies or intolerances before your order, thank you
a list with products containing allergens is available if you wish

Variazione di crostacei sul bagnasciuga € 24,00

(scampi, mazzancolle, cicale di mare. Sabbia vegetale ed alghe, salsa aioli)

Farandole de crustacés

(crevettes, cigales de mer. Sable végétal et algues, aioli)

Shellfish variation on the shoreline

(Scampi, Prawns, Mantis shrimps and vegetable “sand”, aioli sauce)

Crudità di Fassona piemontese, ceviche di carota viola e chips di patate € 19,00

Crudité de Fassona piémontaise, ceviche de carotte violette et chips de pommes de terre

Raw “Fassona” beef tartare, purple carot Ceviche and potato chips



Next stop, Rialto mercato € 16,00

(Verdure dal Mercato di Rialto in diverse consistenze)

Prochain arrêt, marché du Rialto

(Légumes du marché du Rialto de diverses consistances)

Fresh vegetables from the Rialto market in different Textures

Fegato Veneziana 2017 € 17,00

(spuma di fegato, cipolla disidratata e polenta soffiata)

Foie à la vénitienne 2017

(Mousse de foie, oignons déshydratés et polenta soufflée)

Venetian liver paté 2017

(Liver Foam, dehydrated onions, puffed Cornmeal Mush)

Cannolo ripieno al baccalà mantecato e canditi dell'orto € 18,00

Cannolo farci à la mousse de morue et confits du potager

“Cannolo” filled with stockfish Venetian style, candies from the vegetable garden

Coperto € 4

Al Vecio Fritolin non utilizziamo prodotti congelati.
Le verdure vengono dalle isole di S.Erasmo e Le Vignole.



Primi Piatti

Spaghettone monograno Felicetti in carbonara di mare € 20,00
Spaghetti monograno Felicetti à la carbonara de mer
Organic Spaghettone Felicetti in a Seafood Carbonara

Zuppa di cipollotto primaverile gratinata al baccalà e gruviera € 16,00
Soupe d'oignons printaniers gratinée au baccalà et gruyère
Spring sweet Onions Soup, gratin Cod, gruviera cheese



Gnocco di patate dolci alle cime di ortica ed emulsione di spugnole € 19,00
Gnocchi de pommes de terre douce aux pointes d'orties et émulsion de morilles
Sweet Potato Dumpling, Nettle and Morels emulsion

Maltagliati al farro, salsa al granchio reale e salicornia € 21,00
Maltagliati à l'épeautre, sauce de crabe royale et salicorne
Spelt "Maltagliati" pasta, royal Crab Sauce and glasswort

Tortellone verde alla lingua con salsa verde € 18,00
Raviolis vert à la langue et sauce verte
Homemade cured Beef tongue and its "green sauce"

Cover charge € 4

At Vecio Fritolin we do not use frozen products.
The vegetables we use come from the islands of S. Erasmo and Le Vignole.



Secondi Piatti

Il pesce secondo la disponibilità di mercato € 28,00
Le poisson du jour, selon les arrivages du marché
Our Catch of the day From the Rialto Market

Branzino in 4 cotture € 30,00
Loup de mer en quatre cuissons
Seabass in four different ways

Agnello dalla A alla Zeta € 28,00
Agneau de A à Z
Lamb from A to Z

Coscia d'Anatra laccata al Mascobado, ribes ed emulsione di porro € 26,00
Cuisse de canard laquée au Mascobado, cassis et émulsion de poireaux
“Mascobado” glazed Duck leg, Currants and leeks emulsion




Serra di sant'Erasmus: terra di vegetali, soffice alle pommes violette e topinambur € 18,00
La serre de Sant'Erasmus : terre de végétaux, soufflet aux pommes de terre violettes et topinambour
Sant'Erasmus greenhouse: Vegetable ground, Purple potatoes mousse and jerusalem artichokes

Couvert € 4

Au Vecio Fritolin nous n'utilisons pas de produits surgelés. Les légumes que nous utilisons proviennent des îles de S. Erasmo et Le Vignole. Nous sommes prêts à accueillir végétariens, végétaliens et sans gluten.



Dessert

- Tiramisù della tradizione** € 8,00
Tiramisù de la tradition
Traditional Tiramisù
- “After Eight” al basilico, marasche e sensazione fumè** € 9,00
After Eight au basilic, cerises des bois et sensation fumée
Basil “After Eight”, Sour cherries and fumeé sensation
- Meringa all’aglio fermentato, fiordilatte di capra, gel di Birra.** € 9,00
Meringue à l’ail fermenté, fiordilatte de chèvre, gelée de bière
Garlic Merengue, Goat cheese ice-cream, Beer gel
- Piselli, cioccolato avorio, gelato all’olio evo e miele** € 9,00
Pois, chocolat ivoire, glace à l’huile evo et miel
Pees, Ivory chocolate, Extra virgin Olive oil ice-cream, Honey
-  **Le “crostatine”, di piccoli frutti** € 9,00
Les tartelettes aux fruits
Small Fruits “Tarts”
-

A fine Pasto / At The End of Your Meal / Pour Finir votre Repas

- Biscotti Veneziani accompagnati da un calice di vino dolce** € 6,00
Biscuit Vénitiens avec un verre de vin doux
Venetian Biscuits with a glass of sweet wine

- Selezione di formaggi di montagna con composte di frutta fatta in casa** € 20,00
Selection de fromages, confitures de fruits e legumes
Cheese selection, homemade compotes of fruit and vegetables