

Gentili ospiti,

Siamo lieti di darVi il benvenuto allo “Scalinetto”, locale che nasce intorno agli anni '40, con l'idea di offrire una cucina tipica della laguna.

Nel 2015, “Trattoria allo Scalinetto” diventa una Taverna con lo scopo di reinterpretare la tradizione in chiave moderna, mantenendo un'ottima qualità e integrando la creatività del nostro Chef.

In questi pochi anni ci siamo specializzati nella produzione di pasta e pane fresco fatto in casa, grazie ad un'accurata selezione di farine e materie prime.

I nostri piatti si basano sulla costante ricerca della freschezza, tipicità e qualità, garantendo ogni giorno pesce fresco e prodotti stagionali da gustare nella nostra sala principale avvolti da un'atmosfera navale, rilassandoVi in intimità nella nostra saletta interna o, nelle stagioni calde, all'aria aperta nella nostra corte.

Saremmo lieti di deliziare i Vostri palati a fine pasto con uno speciale Tiramisù della casa ottenuto da una lunga ricerca della perfezione, o con uno dei tanti dolci di nostra produzione proposti alla fine della lista.

Il nostro team preparato sarà a Vostra disposizione per accompagnarVi durante la Vostra permanenza e consigliarVi, qualora ne aveste bisogno, un ottimo vino da abbinare al Vostro pasto.

La nostra politica è quella di farVi sentire a casa!

Vi auguriamo buon appetito.

Dear customers,

We are pleased to welcome you to “Scalinetto”, a local that was born in the early 1900s, with the idea of offering a typical Venetian cuisine.

In 2015, “Trattoria al Scalinetto” becomes a Taverna in order to reinterpret the tradition in a modern key, while maintaining an excellent quality and integrating the creativity of our Chef.

In these few years we have specialized in production of fresh homemade pasta and bread, thanks to a careful selection of flours and raw materials.

Our dishes are based on constant research of freshness, typicality and quality, guaranteeing fresh fish every day and seasonal products to taste in our main room wrapped in a naval atmosphere, relaxing in intimacy in our inner room or, in the warm seasons, outdoors in our garden courtyard covered by a centenarian Australian vineyard.

We would be pleased to delight your palate at the end of the meal with a special homemade Tiramisù obtained from a long research of perfection or with one of the many desserts of our production proposed at the end of the list.

Our prepared team will be at your disposal to accompany you during your stay and to advise you on an excellent wine to pair with your meal.

Our policy is to make you feel home!

Enjoy your meal.

Coperto (a persona) €3

(include pane fresco fatto in casa ogni mattina)

cover charge - per person - includes fresh daily bread



ANTIPASTI DI MARE

[1-2-4-7-8-9-11-14] **Il nostro antipasto misto** (selezione di "cicchetti" tipici e prodotti di mare del giorno) **€30**
mixed fish appetizer (selection of typical Venetian appetizers and daily sea products)

[2-4-14] **Crudità del giorno secondo il pescato*** **€35**
raw daily catch

[4-12] **Salmone marinato all'Aperol su crema di cavolo viola e porro croccante** **€19**
Aperol marinated salmon on purple cabbage cream and crispy leek

[4] **Baccalà mantecato su polenta alla piastra e polvere di acciughe** **€19**
creamed codfish on grilled polenta and anchovies powder

[1-2-4-8] **Selezione di "saor" (pescato e verdure di stagione) con polenta** **€19**
selection of "saor" (Venetian marinating fried catch and seasonal vegetables in vinegar, onion and raisin) with polenta

[2-7-14] **Capesante scottate in brodo di mazzancolle e chips di zucca** **€20**
seared scallops in prawn soup and pumpkin chips

[1-14] **Moscardini in umido in scrigno di pane** **€19**
stewed baby octopus in bread bowl

**la disponibilità potrebbe variare in base al mercato e stagionalità
availability may vary based on market and seasonality*

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.
Please inform the staff of any allergies or food intolerances.



ANTIPASTI DI TERRA

^[1-7] **Antipasto all'Italiana** (selezione di salumi veneti, pinzimonio e stuzzichini) **€20**
plate of charcuterie (selection of Venetian cold cuts, raw vegetable dip and snacks)

^[1-3-4-7] **La nostra tartare di manzo Irlandese su midollo €30**
(accompagnata da fiori di capperi, acciughe del Cantabrico, stracciatella, uovo e tartufo nero)
our Irish beef tartare on bone marrow (accompanied by caper flowers, Cantabrian anchovies, stracciatella cheese, egg and black truffle)

^[7-8-10] **Plateau di formaggi veneti con miele, mostarda e frutta secca €20**
Venetian cheese platter with honey, mustard (spicy fruit chutney), dried fruits and nuts

^[3-7-10] **Carpaccio di manzo battuto con funghi e salsa Cipriani €24**
(affumicato tramite affumicatura istantanea)
instant smoked chopped beef carpaccio with mushrooms and Cipriani sauce

^[1-3-7] **Fiori di zucca fritti in pastella ripieni di ricotta fresca e formaggio di pecora con maionese
al limone e salsa al pomodoro leggermente piccante €16**
fried courgette flowers in batter stuffed with fresh ricotta and sheep cheese with lemon mayonnaise and slightly spicy tomato sauce

^[1-3-7] **Involtini di melanzane con sopressa veneta, crema di cacio ricotta e pomodorini secchi €16**
eggplant rolls with Venetian sopressa (cold meat), soft-creamy goat cheese and sun dried tomatoes

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.
Please inform the staff of any allergies or food intolerances.



PRIMI DI MARE

[1-2-3-7-9-14] **Ravioli neri ripieni di gamberi e burrata affumicata con crudità di gamberi e cipolla croccante €25**

black ravioli stuffed with shrimps and smoked burrata cheese with raw shrimps and crispy onion

[1-3-4-12-14] **Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine €21**

spaghetti with clams and bottarga (salted and pressed mullet roe)

[1-2-3-4-9-12-14] **Mezzi paccheri al sapore di mare €22**

seafood mezzi paccheri

[1-2-3-9-12] **Spaghetti alla “bùsara” €21**

spaghetti with langoustines, cherry tomatoes and slightly spicy

[1-3-4] **Bigoli in “salsa” €18**

bigoli in Venetian sauce (anchovies and onion)

[1-3-14] **Spaghetti al nero di seppia e tartufo €19**

spaghetti with black cuttlefish ink and truffle

[2-4-7-8-9-12-14] **Risotto di mare dello Chef* €25**

seafood Chef's risotto

[1-2-3-12-14] **Tagliolini neri all'Astice €35**

black tagliolini with Lobster

(disponibilità secondo mercato - availability according to market)

**attesa dai 25 ai 35 minuti / from 25 to 35 minutes to wait
con prodotti secondo stagione / with seasonal ingredients*

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.

Please inform the staff of any allergies or food intolerances.



PRIMI DI TERRA

[1-9] **Gnocchi al ragù di salsiccia e zucca al forno €19**

gnocchi with sausage ragout and baked pumpkin

[1-3-7-9] **Ravioli allo zafferano ripieni di ossobuco con burro e salvia, gorgonzola e sfilacci di manzo €26**

saffron ravioli stuffed with ossobuco (braised veal), butter and sage, gorgonzola cheese and shredded beef meat

[1-3-7] **Pappardelle ai funghi, burro di Malga e tartufo €22**

pappardelle pasta with mushrooms, Malga butter and truffle

[1-3-7-8] **Mezzi paccheri al pesto di pistacchio, burratina e pancetta croccante €20**

mezzi paccheri with pistachio pesto, burrata cheese and crispy bacon

[1-3-7-9] **Bigoli all'anatra e fonduta di Morlacco €21**

bigoli with duck ragout and Morlacco cheese fondue

[5-7-8-9-12] **Risotto di terra dello Chef €25**

Chef's risotto with land ingredients

**attesa dai 25 ai 35 minuti / from 25 to 35 minutes to wait
con prodotti secondo stagione / with seasonal ingredients*

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.

Please inform the staff of any allergies or food intolerances.



SECONDI DI MARE

[1-2-4-6-8-9] **Tataki di tonno in crosta di pistacchio su brodetto di pesce alla soia e radicchio €29**
tuna steak in pistachio crust on fish and soy broth and red chicory

[2-4-14] **Grigliata mista di pesce e crostacei con verdure €35**
mixed grilled fish and shellfish with seasonal vegetables

[4] **Pescato del giorno in crosta di patate viola e verdure baby saltate €25**
daily catch baked in purple potatoes crust and sautéed baby vegetables

[14] **Polpo alla piastra affumicato su cavolo nero e capperi croccanti, al profumo d'arancia €28**
(tramite affumicatura istantanea)
instant smoked octopus on leaf cabbage and crispy cappers, with orange flavor

[14] **Seppie in nero con polenta morbida €20**
cuttlefish in black ink with soft polenta

[1-2-4-14] **Frittura mista di paranza, crostacei e verdure €25**
mixed fried fish, crustaceans and vegetables

[1-2-3-14] **Calamari e gamberi fritti con maionese aromatizzata del giorno €22**
fried calamari and shrimps with tartare sauce

[4] **Pescato del giorno in crosta di sale o alla mediterranea da €8/100 g ***
daily catch baked in salt crust or Mediterranean sauce

**il prezzo varia in base al pescato / the prices varies according to the catch
attesa circa 35 minuti / waiting time about 35 minutes*

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.
Please inform the staff of any allergies or food intolerances.



SECONDI DI TERRA

^[12] **Guancia di manzo brasata al Valpolicella su scarola saltata con olive taggiasche €26**
beef cheek braised in Valpolicella wine on sautéed batavian endive with Taggiasca olives

^[7-12] **Fegato alla veneziana con polenta €21**
Venetian style veal liver with soft polenta

Costolette d'agnello alla scottadito con purea di sedano rapa e mela verde €34
lamb chops with celeriac puree and green apple

Petto d'anatra al miele, radicchio in agrodolce e pannocchia grigliata €24
duck breast with honey, sweet and sour red chicory and grilled corn on the cob

Bistecca di Black Angus con patate al forno €29
Black Angus steak with baked potatoes

^[7] **Filetto di Manzo al burro ed erbe del nostro orto, melanzane a funghetto e tartufo nero €40**
beef tenderloin in butter and herbs from our garden on mushroom-style eggplant and black truffle

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.
Please inform the staff of any allergies or food intolerances.



ZUPPE

soups

[1-3-7-9] **Pasta e fagioli €18**
pasta and beans soup

[1-9] **Orzotto affumicato con verdure e pancetta croccante €18**
smoked barley soup “orzotto” with vegetables and crispy bacon

[1-7] **Vellutata di zucca con caprino all’aneto e pane croccante €20**
pumpkin creamy soup with dill flavoured goat cheese and crispy bread

[1-2-4-9-14] **Zuppa di pesce con crostini €25**
seafood soup with croutons

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.
Please inform the staff of any allergies or food intolerances.



CONTORNI

Patate al forno €7

baked potatoes

Insalata mista €7

mixed salad

Verdure di stagione €7

seasonal vegetables

[7] Polenta morbida €7

soft polenta

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.

Please inform the staff of any allergies or food intolerances.





BEVANDE

drinks

Acqua Panna o San Pellegrino €4
naturale, frizzante

Bibite - soft drinks €4
coca cola, coca cola zero, fanta orange, lemon soda, té freddo, sprite, tonica

Succhi di frutta €4
mela, arancia, pesca, ace

Spritz €5
aperol, campari, select, cynar

Cocktail da €8 a €15
negroni, americano, bellini, gin-tonic, gin-lemon, cuba libre

Aperitivi analcolici €5
crofino, gingerino

BIRRE

beers

Moretti bionda 0,66 cl €8

San Gabriel bionda 0,33 cl €6

San Gabriel weizen 0,50 cl €7

San Gabriel ambrata 0,33 cl €6

Benaco70 helles 0,33 cl €6

Benaco70 blanche 0,33 cl €6

Ichnusa non filtrata 0,50 cl €8

Birra analcolica 0,33 cl €6