

MENU' DI REDENTORE

Antipasti :

- Antipasto misto di mare** 28€
Traditional mixed seafood tasting platter
Assortiment d'entrées de la mer
Aperitivo mixto de mariscos
- Bruschette al pomodoro, baccalà e due tipi saòr (5 pz)** 15€
Bruschetta with cherry tomato, baccalà mantecato and two types of saòr
Bruschettas à la tomate, morue et deux types de saòr
Bruschettas con tomate, bacalao y dos tipos de saòr
- Saltata di cozze nostrane con crostini all'aglio** 17€
Sautéed local mussels with garlic croutons
Moules locales sautées, accompagnées de croûtons à l'ail
Mejillones locales salteados con picatostes al ajo
- Carpaccio di black angus affumicato, maionese alle melanzane, aglio fritto e erba cipollina** 19€
Smoked Black Angus carpaccio, eggplant mayonnaise, fried garlic and chive
Carpaccio de bœuf Black Angus fumé, mayonnaise à l'aubergine, ail frit et ciboulette
Carpaccio de Black Angus ahumado, mayonesa de berenjena, ajo frito y cebollino
- Insalata Caprese con burrata campana e pomodorini datterini** 16€
Caprese salad with Campania burrata and date tomatoes
Salade Caprese avec burrata de Campanie et tomates datterini
Ensalada Caprese con burrata de Campania y tomates datterini

Primi Piatti :

- Risotto con vellutata di datterini gialli e tartare di gamberi (min 2 pax)** 22€
Risotto with yellow datterini tomato velouté and prawn tartare (minimum 2 persons)
Risotto à la velouté de tomates datterini jaunes et tartare de crevettes (minimum 2 personnes)
Risotto con crema aterciopelada de tomates datterini amarillos y tartar de gambas (mínimo 2 personas)
- Tagliolini ai frutti di mare, emulsione di cozze e vongole, mazzancolle saltate e olio al prezzemolo** 21€
Fresh tagliolini with seafood, mussel and local clam cream
Tagliolini fraîches aux fruits de mer, crème de moules et palourdes locales
Tagliolini frescos con mariscos, crema de mejillones y almejas locales
- Gnocchi di patate fatti in casa, sughetto di pomodoro, datterini confit e olio al basilico** 17€
Homemade potato gnocchi, tomato sauce, confit datterini tomatoes and basil oil
Gnocchis de pommes de terre faits maison, sauce tomate, tomates datterini confites et huile au basilic
Ñoquis de patata caseros, salsa de tomate, tomates datterini confitados y aceite de albahaca
- Lasagna alla Bolognese** 19€
Bolognese lasagna
- Parmigiana di melanzane della Trdizione** 18€
Parmigiana

Secondi Piatti :

- **Vitello tonnato cotto a bassa temperatura** 19€
Veal cooked sous-vide at low temperature with "tonnata" sauce
Veau cuit sous-vide à basse température, sauce "tonnata"
Ternera cocinada a baja temperatura con salsa de atún
- **Fegato di vitello della tradizione Veneta e polenta grigliata** 18€
Venetian-style calf's liver with grilled polenta
Foie de veau à la vénitienne, servi avec polenta grillée
Hígado de ternera al estilo veneciano con polenta a la parrilla
- **Mazzancolle alla griglia (min 300g)** 8€ x 100g
Grilled king prawns (min 300g)
Gambas grillées (min 300g)
Langostinos a la parrilla (min 300g)
- **Filetto di branzino, crema di datterini gialli, zucchine marinate e crumble mediterranea** 21€
Sea bass fillet, yellow datterini tomato cream, marinated zucchini and Mediterranean crumble
Filet de bar, crème de datterini jaunes, courgettes marinées et crumble méditerranéen
Filete de lubina, crema de tomates datterini amarillos, calabacines marinados y crumble mediterráneo
- **Calamari fritti con verdure** 23€
Fried calamari with seasonal vegetables
Calamars frits avec légumes de saison
Calamares fritos con verduras de temporada

Insalate e contorni :

- **Insalata Caesar con pollo/gamberi** €19
Caesar salad with chicken/shrimp
- **Patatine fritte** €9
French Fries
- **Verdure miste di stagione** €9
Mixed seasonal vegetables
- **Insalata di misticanza e pomodorini ciliegino** €9
Mixed leaf salad with cherry tomatoes

Servizio 15% & Coperto 5€ - Service charge 15% & Cover charge 5€