

# Contorni

INSALATA MISTA	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 6,00
PATATINE FRITTE 	€ 5,00

# Dessert

TIRAMISÙ 	€ 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO    	€ 6,00
GELATO 2 PALLINE 	€ 4,00
















# Bibite

ACQUA MINERALE	0,5 L.	€ 2,50
MINERALE	0,75 L.	€ 4,00
BIBITE IN LATTINA	Coca cola, Coca cola zero, The Pesca/Limone, Sprite, Fanta, Lemon Soda	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA		
Auerbräu	0,4L	€ 5,50
	0,2L	€ 3,50
Ipa Camerons	0,4L	€ 5,50
	0,3L	€ 3,50



Cucina e Pizzeria lavorano separatamente, non è garantita la medesima tempistica. In assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati e/o surgelati. Aggiunte ai Piatti comportano modifiche al prezzo.  
COPERO 3 EURO

## LEGENDA

 PESCE FISH - FISCH	 GLUTINE GLUTEN - GLUTEN	 ARACHIDI PEANUTS - ERDNÜSSE	 FUNGHI MUSHROOM - PILZE
 CROSTACEI CRUSTACEANS - KRUSTENTIERE	 SESAMO SESAME - SESAM	 LATTE MILK - MILCH	 MAIS CORN - MAIS
 MOLLUSCHI MOLLUSCS - VENUSMUSCHELN	 SEDANO CELERY - SELLERIE	 SOLFITI SULPHITES - SULFITE	 SOIA SOYA - SOJABOHNEN
 UOVA EGGS - EIER	 FRUTTA A GUSCIO NUTS - OBST IN DER SCHALE	 MOSTARDA MUSTARD - SENF	

# Cafè de Mar

VIALE SANTA MARGHERITA, 105  
30021 CAORLE - VE

 @cafedemarcaorle

 @Cafè de Mar



# istorante Cafè de Mar

**MENÙ CUCINA TRADIZIONALE**

 @cafedemarcaorle

 @Cafè de Mar





# Antipasti



## GRAN ANTIPASTO DI MARE

Moscardino, Sarda in Saor, Gambero in Saor, Polipo con Patate, Baccalà Mantecato su Crostino, Calamaro con Maionese al Basilico, Alici Marinate

€ 23,00



## ANTIPASTO CALDO DI MARE

Capasanta, 4 Canestrelli, 10 Cappelunghe, Scampo e Gamberone alla Griglia con Polenta

€ 30,00



## CAPASANTA E CANESTRELLI

Capasanta con 10 Canestrelli

€ 18,00



## TAVOLOZZA DI SALUMI DI MARE

Mortadella di Mare, Porchetta di Tonno, Soppresata di Calamaro nel Nero di Seppia, Salamella Nordica Di Baccalà

€ 20,00



## "BROETTO" DI SEPPIA

Piatto Tipico della Tradizione Caorlotta, Seppia con Pomodoro e Aceto di Vino su Crema di Mais

€ 20,00



## CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio di Manzo Servito con Misticanza e Scaglie di Grana

€ 20,00



## PETTO D'OCA AFFUMICATO

Petto d'Oca Affumicato Servito con Crostini e Noce di Burro

€ 20,00



COPERTO 3 EURO



# Primi

## CALAMARATA DEL PESCATORE

Calamarata con sugo di Pesce misto in Rosso

€ 18,00



## SPAGHETTI ALLE VONGOLE

€ 17,00



## GNOCCHI DE MAR

Gnocchi di patate con Capesante, Canestrelli e Zucchine

€ 18,00



## AMATRICIANA DI MARE

Pomodoro, Guanciale di Tonno, Peperoncino e Pecorino

€ 18,00



## ZUPPA DI PESCE CON CROSTONE

€ 20,00



## CAPPELLETTI AL RAGÙ

€ 14,00



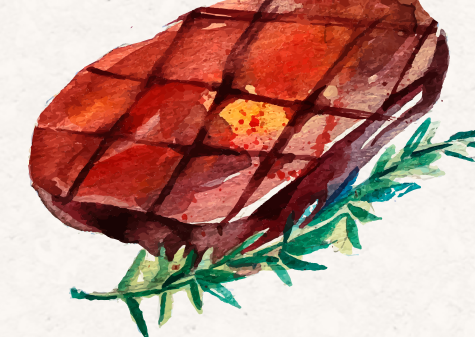
## PENNETTE AI QUATTRO FORMAGGI

€ 13,00



## SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

€ 12,00



# Secondi



## FRITTO MISTO CON POLENTA



€ 22,00

## GRIGLIATA DI PESCE

Oratina, Scampo, Gamberone, Seppiolina, Spada, Capasanta e Canestrelli

€ 28,00



## SCAMPI E GAMBERONI ALLA PIASTRA



€ 26,00

## ORATA ALLA MEDITERRANEA

Orata al Forno con Pomodorini, Patate e Olive

€ 25,00



## TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO

Tagliata di Tonno Laccata al Miele in Crosta di Pistacchio

€ 23,00

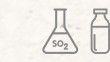


## FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE



€ 24,00

## ENTRECÔTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA



€ 20,00

## Menù Bambini

### PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ



€ 8,00

### TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO



€ 8,00

### COTOLETTA DI POLLO E PATATINE



€ 10,00

### WURSTEL E PATATINE



€ 8,00

### LASAGNA CASALINGA



€ 12,00