Sala Romeo 64/65

...una piccola coccola nell'attesa di iniziare

Mini cocktail pensati per accompagnare l'attesa,
in formato ridotto ma pieni di carattere

VENEZIANO 5
Select, Prosecco, soda, oliva
Frizzante e intramontabile

CUBINO 5
Rum Avana 3, succo di lime, zucchero, cola
Intenso e rinfrescante

MALFINO 5
Gin Malfy Orange, tonica
Agrumato e leggero

TROPICAL 0.0 (ANALCOLICO) 5
Gin 0 analcolico, succo di lime, passion fruit, tonica
Esotico e dissetante

Per iniziare

POLPO AL TEGAME 20
Hummus di ceci, fiore di cappero, olive Taggiasche
*4 10 11 14

CARPACCIO DI SPADA 20
Con julienne di finocchi, arancia e noci
*2 4 5 6 7 8 10 14

GUAZZETTO DI COZZE LOCALI 15
Salsa pomodoro, bruschetta di pane casereccio
1 4 14

SPIEDONE DI MAZZANCOLLE 18
Con insalatina Crunchy
1 2 4 5 6 7 8 14

CRUDO DI MARE NOSTRO 25
Crostacei e molluschi
*2 4 14

OSTRICHE 5 CAD.

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI LOCALI 22
Giardiniera, confettura di frutta
*7 12 9

TAJIN DI VERDURE 10
8

Primi Piatti

AGNOLOTTO CACIO E PEPE 20
Tartufo estivo, corallo e crostacei a crudo
1 2 3 4 7 12 14

SPAGHETTONI 13 MINUTI BENEDETTO CAVALIERI 18
Vongole lupino, lime, Katsuobushi
1 2 4 6 8 11 13 14

PASSATELLO 18
Piccole verdure primaverili, fonduta di baccalà, pinoli tostati
1 2 3 4 7 14

MINESTRA IMBOTTITA 16
Canocchie "à la presse", salsa pomodoro, basilico
1 2 3 4 7 14

GNOCCO DI RICOTTA 20
Crudo di gambero Viola e funghi Porcini
1 2 3 4 7 12 14

TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE 15
Ragù di carne
1 3 9

Tutti i sughi e i condimenti sono adatti
alle intolleranze al glutine

Contorni

PATATE AL FORNO 6
Aglio e rosmarino
*

PINZIMONIO 10
Verdure di stagione
*9

POMODORI GRATINATI 6
Pane profumato e pecorino
1 7

INSALATA VERDE 6

I secondi

RANA PESCATRICE LOCALE ALLA GRIGLIA 20
Con pomodori gratinati
*2 4 9 11 14

VERTICALE DI SPADA 25
Pannocchia alla griglia, radicchio di Chioggia brasato
1 4 7 14

FRITTO MISTO 18
Gamberi, calamari, verdure di stagione
1 2 4 14

SPIGOLA IN GUAZZETTO 20
Olive, capperi, patate al forno
2 4 14

COTOLETTA DI POLLO NIPPO 16
Patate al forno, insalata di verza e carote, salsa Tonkatsu
1 3 5 6 7 10 11

TAGLIATA DI FILETTO 26
Sale di Cervia, rosmarino e Tajin di verdure
5 9

...per finire

CHEESECAKE GELÈE 8
ai frutti di bosco
1 3 5 6 7 8 12

COPPA MARTINI 8
Crema al mascarpone, fragole con la sua salsa, croccante alle mandorle
*3 7 8

SFERA ESOTICA 8
Crumble, salsa al mango

GELATO FIOR DI LATTE 7
Amarene Fabbri
*6

SORBETTO AL LIMONE / CAFFÈ 4

COPERTO 3,5

Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze:
1 cereali/glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 solfiti - 13 lupini - 14 molluschi

* il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamene crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, Sezione VIII,capitolo 3, lettera D.
I prodotti ittici presenti nel menù possono essere freschi o surgelati in base alla disponibilità di stagione .

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL PERSONALE

Cala Romeo 64/65

Le nostre insalatone

FRESCHE, GUSTOSE E LEGGERE

CAPRINA 16
Mix di insalate, caprino, pere, noci, crostini di pane, pomodorini
1, 5, 7, 8

CAPRESE CLASSICA 14
Pomodoro, mozzarella di bufala
7

CAPRESE PLUS 16
Pomodoro, mozzarella di bufala, alici marinate, cipolla agrodolce
4, 6, 11, 12, 14

CAESAR SALAD 18
Lattuga iceberg, scaglie di Grana, pollo, crostini di pane, salsa Caesar
1, 3, 4, 5, 6, 7, 11, 12

INSALATONA "CALA ROMEO" 16
Insalata mista, tonno, mozzarella di bufala, olive
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14

GRECA 16
Cetrioli, pomodori, feta, olive, cipolla rossa
5, 6, 7, 8

SEMPLICE 10
Mix di insalate, pomodori, cetrioli, carote

CARPACCIO DI CARNE SALADA 18
Rucola, scaglie di Grana, crema di aceto balsamico
1, 5, 6, 7, 12

PROSCIUTTO E MELONE 16
8, 12

Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze:
1 cereali/glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 solfiti - 13 lupini - 14 molluschi

* il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamene crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, Sezione VIII,capitolo 3, lettera D.
I prodotti ittici presenti nel menù possono essere freschi o surgelati in base alla disponibilità di stagione .

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL PERSONALE

English >

Romeo 64/65

...a little treat while you wait to begin

Mini cocktails designed to accompany the wait, small in size, full of character.

VENEZIANO 5
Select, Prosecco, soda, olive
Sparkling and timeless

CUBINO 5
Havana 3 rum, lime juice, sugar, cola
Intense and refreshing

MALFINO 5
Malfy Orange gin, tonic
Citrusy and light

TROPICAL 0.0 (ANALCOLICO) 5
Alcohol-free gin, lime juice, passion fruit, tonic
Exotic and thirst-quenching

To Start

BRAISED OCTOPUS · 20
Chickpea hummus, caper flower, Taggiasca olives
*4 10 11 14

SWORDFISH CARPACCIO · 20
With julienned fennel, orange, and walnuts
*2 4 5 6 7 8 10 14

LOCAL MUSSEL STEW · 15
Tomato sauce, homemade bread bruschetta
1 4 14

GRILLED PRAWN SKEWER · 18
With crunchy salad
1 2 4 5 6 7 8 14

RAW SEAFOOD PLATTER · 25
Shellfish and mollusks
*2 4 14

OYSTERS · 5 EACH

CHARCUTERIE & LOCAL CHEESE BOARD · 22
With pickled vegetables and fruit jam
*7 12 9

VEGETABLE TAJINE · 10
8

First Courses

CACIO E PEPE AGNOLOTTO · 20
With summer truffle, coral wafer, and raw shellfish
1 2 3 4 7 12 14

SPAGHETTONI BENEDETTO CAVALIERI 13 MINUTES · 18
With lupin clams, lime, katsuobushi
1 2 4 6 8 11 13 14

PASSATELLO · 18
Spring vegetables, salt cod fondue, toasted pine nuts
1 2 3 4 7 14

STUFFED MINESTRA · 16
Mantis shrimp "à la presse", tomato sauce, basil
1 2 3 4 7 14

RICOTTA GNOCCHI · 20
With red shrimp tartare and porcini mushrooms
1 2 3 4 7 12 14

TRADITIONAL TAGLIATELLE · 15
With meat ragù
1 3 9

All sauces and condiments are suitable for gluten intolerances

Side Dishes

ROASTED POTATOES · 6
With garlic and rosemary
*

SEASONAL VEGETABLE CRUDITÉS · 10
Seasonal vegetables
*9

TOMATOES AU GRATIN · 6
With aromatic breadcrumbs and pecorino
1 7

GREEN SALAD · 6

Main Courses

GRILLED LOCAL MONKFISH · 20
With baked tomatoes au gratin
*2 4 9 11 14

SWORDFISH VERTICALE · 25
With grilled mantis shrimp and braised Chioggia radicchio
1 4 7 14

MIXED FRIED SEAFOOD · 18
Shrimps, calamari, seasonal vegetables
1 2 4 14

SEA BASS IN STEW · 20
With olives, capers, and roasted potatoes
2 4 14

NIPPO CHICKEN CUTLET · 16
With roasted potatoes, cabbage and carrot salad, Tonkatsu sauce
1 3 5 6 7 10 11

BEEF TENDERLOIN TAGLIATA · 26
With Cervia salt, rosemary, and vegetable tajine
5 9

...Desserts

CHEESECAKE GELÉE · 8
with berries
1 3 5 6 7 8 12

MARTINI GLASS · 8
Mascarpone cream, strawberries with sauce, almond brittle
*3 7 8

EXOTIC SPHERE · 8
Crumble, mango sauce

FIOR DI LATTE ICE CREAM · 7
With Fabbri amarena cherries
*6

LEMON / COFFEE SORBET · 4

COVER CHARGE · 3.5

Allergens key
1 gluten · 2 shellfish · 3 eggs · 4 fish · 5 peanuts · 6 soy · 7 milk · 8 nuts · 9 celery · 10 mustard · 11 sesame · 12 sulphites · 13 lupins · 14 mollusks

Fish intended to be eaten raw or nearly raw has been treated in accordance with EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D.
Seafood may be fresh or frozen, depending on seasonal availability.

PLEASE ASK OUR STAFF FOR ANY INFORMATION.

English >

Our Salads

FRESH, FLAVOURFUL AND LIGHT

CAPRINA 16
Mixed greens, goat cheese, pears, walnuts, croutons, cherry tomatoes
1, 5, 7, 8

CLASSIC CAPRESE 14
Tomato, buffalo mozzarella
7

CAPRESE PLUS 16
omato, buffalo mozzarella, marinated anchovies, sweet & sour onion
4, 6, 11, 12, 14

CAESAR SALAD 18
Iceberg lettuce, Grana Padano flakes, chicken, croutons, Caesar dressing
1, 3, 4, 5, 6, 7, 11, 12

BIG SALAD "CALA ROMEO" 16
Mixed greens, tuna, buffalo mozzarella, olives
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14

GREEK SALAD 16
Cucumber, tomatoes, feta cheese, olives, red onion
5, 6, 7, 8

SIMPLE SALAD 10
Mixed greens, tomatoes, cucumbers, carrots

CARPACCIO WITH CURED BEEF 18
Arugula, Grana Padano flakes, balsamic cream
1, 5, 6, 7, 12

PROSCIUTTO AND MELON 16
8, 12

Allergens legend:
1 gluten · 2 shellfish · 3 eggs · 4 fish · 5 peanuts · 6 soy · 7 milk · 8 nuts · 9 celery · 10 mustard · 11 sesame · 12 sulphites · 13 lupins · 14 molluscs

Fish intended to be consumed raw or nearly raw has undergone prior freezing in accordance with EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D. Seafood on the menu may be fresh or frozen, depending on seasonal availability.
FOR ANY INFORMATION, PLEASE ASK OUR STAFF.