



Rete: Telecom-54666253 - Password: alristorantebucintoro1975

Specialità della Casa

“SCORFANO CON LA PASTA”^(1,3,4,12)

min. X 2 persone, prezzo secondo peso

“BUSERA ALL'ASTICE, O AL GRANCHIO,
O SCAMPI E GAMBERONI”^(1,2,12)

(min. X 2 pers., prezzo secondo peso e tipologia di pesce)

“PESCE CRUDO”^(2,4,14)

“BROETTO CON LA POLENTA”^(2,4,12,14)

(pesce misto in umido, fatto espresso, come da tradizione caorlotta)

(min. X 2 persone, prezzo secondo peso)

“BISATO IN SPEO”⁽⁴⁾

(anguilla allo spiedo, cotta lentamente sulla brace, come da antica ricetta caorlotta)

SOLO SU PRENOTAZIONE, min. 2 persone

“PAELLA BUCINTORO”^(2,4,12,14)

SOLO SU PRENOTAZIONE, min. 2 persone

Allergie o intolleranze

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Gentile Cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù / Listino Prezzi (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011).

Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirLe ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b. maltodestrine a base di grano - c. sciroppi di glucosio a base di orzo - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesca, tranne: a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a. olio e grasso di soia raffinato C) - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia - d. estere di stano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola - b. lattolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), noccioline (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Coperto per persona € 3,00

Bucintoro
R I S T O R A N T E

Antipasti di Pesce

Specialità della casa: PESCE CRUDO ^(2,4,14) (chiedere al cameriere il pesce di giornata) (prodotto acquistato fresco ed abbattuto a -20°, come da prescrizione di legge) (condito con sale, pepe, limone ed olio evo)	€	34,00
SCAMPI CRUDI ⁽²⁾ (prodotto acquistato fresco ed abbattuto a -20°, come da prescrizione di legge) (condito con sale, pepe, limone ed olio evo)	€	36,00
OSTRICHE (al pezzo) ⁽¹⁴⁾	€	6,50/7,00
“FANTASIA BUCINTORO” ^(1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) classica insalata di mare: misto di molluschi e crostacei bolliti, sardine “in saor”, mousse di pesce,...	€	25,00
INSALATINA DI MARE ^(2,9,14) (con piovra, seppie, code di gambero, patate e verdure)	€	23,00
CAPPE LUNGHE ALLA PIASTRA ^(12,14) (alla piastra, aglio, olio, prezzemolo, vino bianco, sale, pepe)	€	23,00
CANESTRELLI ALLA PIASTRA ^(12,14) (alla piastra, aglio, olio, prezzemolo, vino bianco, sale, pepe)	€	23,00
CAPPA SANTA (3 pezzi) ^(7,12,14) (cotta in guscio, aglio, prezzemolo, olio, vino bianco, burro, sale, pepe)	€	21,00
VONGOLE SALTATE IN PADELLA ^(12,14) (saltate in padella con aglio, olio, vino bianco, prezzemolo, pepe)	€	20,00
COZZE SALTATE IN PADELLA ^(12,14) (aglio, olio, prezzemolo, sale, pepe, vino bianco)	€	16,00
GRANCHIO PORRO “ALLA BUCINTORO” ^(2,12) (lessato e condito con olio, sale, pepe, aceto) (per 2 persone) (prezzo secondo grandezza)	€	40,00/50,00
ASTICE ALLA CATALANA ^(2,9) (prezzo secondo peso e tipologia: nostrano o importazione) (pomodoro, patate lesse, cipolla tropea, capperi, olive, sedano, sale, pepe, olio)	€	12,00/12,50

*causa reperibilità, alcuni prodotti possono essere congelati.

Primi Piatti

"TUTTO ESPRESSO"

SPAGHETTO ALLA MARINARA ^(1,2,4,12,14) (con sugo misto di molluschi e crostacei, aglio, olio evo, peperoncino, vino bianco, sale, pepe)	€	21,00
SPAGHETTO ALLA "BUSERA DI SCAMPI"* ^(1,2,12) (aglio, olio evo, peperoncino, prezzemolo, pomodorini, scampi)	€	21,00
SPAGHETTO ALLE SEPIE NERE "ALLA VENEZIANA" ^(1,12,14) (seppie in umido e inchiostro di seppia, aglio e prezzemolo)	€	21,00
SPAGHETTO ALLE VONGOLE ^(1,12,14) (aglio, olio evo, pepe, prezzemolo, vino bianco)	€	20,00
ZUPPA DI PESCE ^(2,4,7,9,14)	€	21,00
SPAGHETTI AL POMODORO ⁽¹⁾ (sugo di pomodoro pelati, aglio, olio, sale, pepe)	€	12,00
SPAGHETTI AL RAGU' DI CARNE ^(1,9,12) (con carne bovina e suina, pomodoro pelati,...)	€	13,00
GNOCCHI DI PATATE (fatti in casa) al ragu' di carne ^(1,3,7,9,12)	€	14,00

Secondi Piatti di Pesce

PESCE ALLA GRIGLIA -BRACE: chiedere il pescato del giorno

ASTICE NOSTRANO ⁽²⁾	gr.100	€ 14,00/16,00
ASTICE D'IMPORTAZIONE ⁽²⁾	gr.100	€ 12,00/12,50
BRANZINO, ORATA, SOGLIOLA, ROMBO, etc... ⁽⁴⁾	gr.100	€ 7,50/8,00
SCAMPI O GAMBERONI * ⁽²⁾	gr.100	€ 7,50/8,00
SCORFANO ⁽⁴⁾	gr.100	€ 9,00/9,50
ANGUILLA ⁽⁴⁾	gr.100	€ 9,00
GRIGLIATA DI PESCE MISTO (min. x 2 pers.) ^(2,4,14)	gr.100	€ 7,50/8,00
PESCE NOSTRANO DI CAORLE ⁽⁴⁾	gr.100	€ 8,00/9,00
SEPPIOLINE AI FERRI ⁽¹⁴⁾	€	25,00
SEPIE IN UMIDO CON LA POLENTA ^(12,14)	€	24,00

*causa reperibilità, alcuni prodotti possono essere congelati.

Secondi Piatti di Pesce

FRITTURE DI PESCE:

MISTO MARE (frittura mista) ^(1,2,4,14)	€	25,00
CALAMARI FRITTI* ^(1,14)	€	22,00
GAMBERI FRITTI* ^(1,2)	€	25,00

PESCE AL SALE ⁽⁴⁾	gr.100 €	8,00
(prezzo secondo peso e tipologia di pesce), min.x 2 pers.		

PESCE AL FORNO CON PATATE E POMODORINI ^(4,6,7,9)	gr.100 €	8,50
(prezzo secondo peso e tipologia di pesce), minimo x 2 persone		

Secondi Piatti di Carne

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE ⁽¹⁾	€	30,00
FETTINA DI ROASTBEEF ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE ⁽¹⁾	€	25,00
FETTINA DI MAIALE IMPANATA CON PATATE FRITTE ^(1,3,7)	€	17,00

Contorni

INSALATA MISTA	€	6,00
PATATE FRITTE* ⁽¹⁾	€	6,00
PATATE AL FORNO ^(6,7,9)	€	6,00
VERDURE GRIGLIATE (melanzane-zucchine, peperoni - prodotto fresco)	€	8,00

Dessert

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE ^(1,3,7,8)	€	7,00-8,00
SGROPPINO DI NOSTRA PRODUZIONE ⁽¹²⁾	€	6,50