

# ROSSO|14

R I S T O R A N T E • J E S O L O

## ANTIPASTI

### GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE • 16

Guazzetto di molluschi, pomodoro, basilico e bruschetta di pane caldo

### INSALATA DI MARE • 14

Insalata di polipo, seppie, gamberi e cozze, con verdure fresche di stagione

### CAPELANTE • 15

alla griglia, con crudo di pomodoro, olive taggiasche e capperi di salina

### TARTARE DI TONNO ROSSO • 18

Tagliata a coltello e servita con insalate amare di campo

### CARPACCIO DI SEITAN • 13

con rughetta selvatica, semi tostati di zucca e frutti rossi

### CAPRESE IN FRIULI • 12

Carpaccio di pomodoro Nasone e mozzarella di bufala friulana

### SELEZIONE DI SALUMI • 16

Tagliere con selezione di salumi tipici del territorio, con focaccia al rosmarino

## PRIMI

### IL NOSTRO MARE • 15

Spaghetti di Gragnano con bisque di crostacei e frutti di mare

### SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA • 15

con vongole veraci, pane tostato al timo e bottarga di tonno

### RISOTTO AI SAPORI DEL MARE • 14

Riso Grumolo delle Abbadesse

(*presidio Slow Food* )

in fumetto di pesce, con ragù di frutti di mare

### PASTA ALLA GENOVESE • 13

Conchiglione Matt Felicetti, patate e fagiolini in cottura e pesto di Basilico Genovese

### GNOCCHI VAL DI GRESTA • 15

gnocchi di patate con crema di pomodori emulsionati all'olio extra vergine d'oliva

## SECONDI

### IL PESCE SULLA GRIGLIA • 25

Pesce spada, calamari, gamberi, spigola, capasanta e polpo

### FRITTURA ROSSO14 • 20

Calamari, gamberi... e non solo, in frittura

### BRANZINO BIO • 18

Filetto di Branzino di acquacultura Biologica alla griglia, con insalata e agrumi

### GAMBERI FRIULANI • 22

Gamberi alla griglia con prosciutto di Sauris e caponata di verdure

### TOFU • 15

Scaloppa di tofu alla griglia, belga scottata e olio alle erbe spontanee

### TONNO ROSSO • 20

Tagliata di tonno rosso con caponata di verdure

### BUE BIO • 20

Controfiletto di Scottona da allevamento Biologico, patate e rosmarino

### ORECCHIA DI ELEFANTE

Cotoletta alla milanese con chips di patate

Classica  
12

gr 500  
16

kg 1  
28

# ROSSO|14

R I S T O R A N T E • J E S O L O

## — PIZZA GOURMET —

La nostra pizza è realizzata con Farine Biologiche macinate a pietra, selezionate sul territorio dal nostro chef, ed è il risultato di un impasto a lunga lievitazione, con biga e lievito madre, per garantire digeribilità e leggerezza.

### **MARGHERITA • 12**

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva, basilico

### **L'ORTO DI STAGIONE • 15**

Base bianca, verdure di stagione in differenti cotture

### **PROSCIUTTO DI SAURIS • 16**

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto di Sauris e origano

### **FARCITA • 16**

Misticanze, pomodoro Nasone, salmone marinato, maionese all'arancia

## — PIZZA ALLA PALA —

50 x 20 cm

### **ORO DEL MARE • 40**

Base bianca, mozzarella di bufala, crudo di scampi, tonno in tartare, mugnoli selvatici, caviale di storione e foglia d'oro

### **TERRA • 22**

Base rossa, mozzarella di bufala, salsiccia, patate e cipolla rossa in agrodolce

### **BORGHESE • 32**

Base bianca, tagliata di tonno, colatura di alici, Soncino, stracciatella e marmellata di limoni Biologici

## — DESSERT —

### **TI RA MI SÙ • 6**

Savoardi, crema di mascarpone, scaglie di cioccolato e cacao

### **CREMA DI CREMA DI LATTE • 6**

Crema di latte con granita al fruit Passion

### **H2CIOK • 6**

Torta Caprese e sorbetto al cioccolato

### **FRUTTA E NON AL GIN • 6**

Insalata frutta e verdura, marinata al Gin Mare

### **ICE CREAM • 6**

Gelato artigianale

### **SERVIZIO E COPERTO | 3**

Il costo include il benvenuto dalla cucina, la selezione di pane e grissini e la biscotteria realizzati dal nostro staff

Vi invitiamo a segnalare al personale di sala eventuali allergie alimentari, così da poter soddisfare al meglio le vostre esigenze, l'elenco degli allergeni utilizzati è a vostra disposizione per la consultazione. In alcuni piatti, per esigenze di preparazione e disponibilità di prodotto, possono essere utilizzati alimenti precedentemente congelati.



# ROSSO | 14

R I S T O R A N T E • J E S O L O

## — APPETIZERS —

**GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE • 16**  
Shellfish broth, tomato, basil and warm bruschetta

**INSALATA DI MARE • 14**  
Octopus, squid, shrimp and mussels, with fresh seasonal vegetables

**CAPELANTE • 15**  
Grilled scallop, raw tomato, Taggiasche olives and salted capers

**TARTARE DI TONNO ROSSO • 18**  
Hand-cut tuna tartare served with mixed greens

**CARPACCIO DI SEITAN • 13**  
Seitan carpaccio with wild rocket, toasted pumpkin seeds and red berries

**CAPRESE IN FRIULI • 12**  
Tomato carpaccio and buffalo mozzarella

**SELEZIONE DI SALUMI • 16**  
A meat and cheese board with locally-sourced cold cuts, served with rosemary focaccia

## — FIRST COURSES —

**IL NOSTRO MARE • 15**  
Gragagno spaghetti with seafood and a shellfish broth

**SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA • 15**  
Spaghetti with clams, toasted bread with thyme, and tuna bottarga

**RISOTTO AI SAPORI DEL MARE • 14**  
Grumolo rice from Abbadesse  
(a Slow Food product 🌱)  
in a fish fumet with a seafood ragu

**PASTA ALLA GENOVESE • 13**  
Matt Felicetti conchiglione pasta, potatoes and beans cooked with Genovese basil pesto

**GNOCCHI VAL DI GRESTA • 15**  
Potato gnocchi with an extra-virgin olive oil and tomato cream

## — SECOND COURSES —

**IL PESCE SULLA GRIGLIA • 25**  
Swordfish, calamari, shrimp, sea bass, scallop and octopus

**FRITTURA ROSSO14 • 20**  
Fried calamari, shrimp, and more

**BRANZINO BIO • 18**  
Grilled sea bass fillet with salad and citrus

**GAMBERI FRIULANI • 22**  
Grilled shrimp with Sauris prosciutto and vegetable caponata

**TOFU • 15**  
Grilled tofu cutlet, seared endive and herb olive oil

**TONNO ROSSO • 20**  
Red tuna steak with vegetable caponata

**BUE BIO • 20**  
Organic Scottona beef fillet, potatoes and rosemary

**ORECCHIA DI ELEFANTE**  
Milanese-style cutlet with chips

Classic	gr 500	kg 1
12	16	28

# ROSSO|14

R I S T O R A N T E • J E S O L O

## GOURMET PIZZA

*Our pizza is made with organic, stone-ground flours, handpicked by our chef.  
The result is a slow rise dough, with biga and sourdough, to guarantee lightness and digestibility.*

### MARGHERITA • 12

Tomato, buffalo mozzarella, extra-virgin olive oil, basil

### L'ORTO DI STAGIONE • 15

A white pizza with a mix of raw and cooked seasonal vegetables

### PROSCIUTTO DI SAURIS • 16

Tomato, buffalo mozzarella, Sauris ham and oregano

### FARCITA • 16

Mixed greens, tomato, marinated salmon, orange mayonnaise

## PIZZA ALLA PALA

50 x 20 cm

### ORO DEL MARE • 40

Buffalo mozzarella, shrimp crudo, tuna tartare, wild greens, sturgeon fish caviar and gold leaf

### TERRA • 22

Tomato sauce, buffalo mozzarella, sausage, potato and sweet and sour onions

### BORGHESE • 32

White pizza, tuna steak, anchovies, Soncino radish, straciatella cheese and organic lemon compote

## DESSERT

### TI RA MI SÙ • 6

Savoardi biscuits, mascarpone cream, chocolate flakes and cocoa powder

### CREMA DI CREMA DI LATTE • 6

Caprese cake and chocolate sorbet

### H2CIOK • 6

Milk cream with Passion Fruit granita

### FRUTTA E NON AL GIN • 6

Vegetable and fruit salad marinated in Gin Mare

### ICE CREAM • 6

Artisanal gelato

### SERVICE AND COVER CHARGE | 3

The cost includes the chef's welcome appetizer, a selection of bread and breadsticks, and biscuits made by our staff.

*We kindly ask you to inform a member of staff of food allergies so we are able to meet your needs. A list of allergens is at your disposal.  
In some dishes, depending on the availability of the product, frozen products may be used.*