



Locanda Cipriani

SAMPLE MENU

APPETIZERS

Baccalà Mantecato

Baccalà mantecato cremoso con polenta grigliata.

Sauté di cozze di Scardovari

Cozze fresche di Scardovari saltate in un brodo leggero e saporito.

Insalata di Frutti di Mare

Assortimento di frutti di mare delicatamente lessati, conditi con limone, olio extravergine d'oliva ed erbe fresche.

Secoe in Umido con Polenta

Costine di maiale stufate alla veneziana in una ricca salsa di pomodoro e vino rosso, servite con polenta.

MAIN COURSE

Bigoli in Salsa

Classici bigoli veneziani con cipolle stufate lentamente e salsa di acciughe.

Ravioli di Vitello alle Erbette di Torcello

Ravioli fatti a mano ripieni di vitello ed erbette fresche di Torcello, conditi con delicato burro e salvia.

Cosce d'anatra in Tecia

Cosce d'anatra brasate alla veneziana con erbe fresche, aglio e vino bianco.

Fegato di vitello Burro e Salvia

Fegato di vitello alla veneziana saltato in burro e salvia fresca.

DESSERT

Selezione di Torte e Gelati

Assortimento di torte fatte in casa e gelati artigianali.

Caffè, Tè e Biscotti

Selezione di caffè e tè serviti con tradizionali biscotti veneziani.