

ANTIPASTI

La "Siciliana". Gamberi Crudi, Pomodori Datterini, Pane Tostato e Olio Evo di Valnogaredo 18,5  **THE BEST**

Moscardino nostrano cotto direttamente "in Tecia" servito su crema di Patate al rosmarino 18,5  

Sfiziosa Padellata di Cozze Mitilla con pane bruschettato 16,8 

Capasante al forno **da scarpetta obbligatoria** 16,8 

"Saor" di Sarde e nostrl sott'olio **Antica Tradizione** 15,8  

Baccalà Mantecato come una volta in fagottino di Pasta Fillo, Crema di Melanzane e Patate, Pomodori Confit 16,8 

Zuppetta di Mare di tutto un po' e pane bruschettato a parte 15,8 

Asparagi Padovani e Uova: Asparagi trifolati, Insalata di Asparagi, Uovo 68° 17,8  

Burratina lievemente affumicata, Misticanza, Cialda croccante di primavera e riduzione dolceagra al miele di eucalipto 16,8 

Porchetta fatta da noi con Focaccia di Semola di grano duro calda e croccante 16,8 

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di Patate con Vongole Adriatiche, Bottarga e Limone 21 **spe-tta-co-la-ri** 

Lasagnetta croccante con tutto il mare dentro e Pomodori confit, su crema di patate 18,5 

Tagliolini con Seppioline "Scarpetta", le prelibate piccolissime seppioline della nostra Laguna, e Piselli 21 

Paccheri di pasta fresca alla "carbonara" di Asparagi Padovani Bianchi e Verdi 18,5

Bigoli con Ragù di Fassona Piemontese e Piselli 18,5 

SECONDI PIATTI

Filetto di Ombrina al forno con Patate, Pomodori Confit e Olive 28  

Tentacoli di Polpo a fuoco vivace, Bufalina, crema di Melanzane e Pomodorini 27 

Guazzetto di Primavera con Coda di Rospo, Gamberoni e Calamari 28  

Seppioline al NerodiSeppia su quadrotto di Polenta al Forno 23,8  

Baccalà "Spiritual di S. Antonio" e Verdure appena scottate in padella 24,8 **Lo Mangi Solo da Noi!**

Parmigiana di Melanzane, crema di Burrata al Basilico e Vela di Grana Padano 19,8 

Coscia di Coniglio nostrano arrosto con Patate e Polenta al Forno 27  



NERODISEPPIA
Bistrot d'Autore

MENÙ D'AUTORE

dedicato all'esposizione "Forma e Colore" di Jone Suardi

Dal 2 aprile al 3 Giugno 2026



Crocante di Riso, sottilissimi Focchi di Tonno affumicato, Bufalina e tutti i Colori della Primavera 🌸



Calamari arrostiti, Hummus di Ceci e Carote lievemente fumé, Verdure disidratate 🌿🥗



Fragili dolcezze, Crema Chantilly e Tartufini di Frutta essiccata

euro 46

STARTERS

- Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 18,5 **THE BEST!** (A)
- Stewed Local small Octopus "Moscardino" served on Potato cream with Rosmary 18,5 (A) (B)
- Savoury stewed Venetian Mussels "Mitilla" with crisp Bread 16,8 (A)
- Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,8 (A)
- Very Typical** Sweet-and-Sour Sardines and Home-Made Vegetable pickled in oil 15,8 (A) (B)
- Roll with Traditional Purée of Dried Cod, Eggplant and Potato Cream, Confit Tomatoes 16,8 (A)
- Seafood Soup "A Bit of Everything" with Toasted Bread on the Side 15,8 (A)
- Paduan Asparagus & Eggs: Parsley Asparagus, Asparagus Salad, 68° Egg 17,8 (A) (B)
- Burratina (white cheese mozzarella style) lightly smoked, green salad, grana cheese wafer and sweet-and-sour eucalyptus honey dressing 16,8 (A)
- "Porchetta" Sliced of Home-Made special Roast Pig with warm and crispy Bread 16,8 (A)

FIRST COURSE

- Potato Gnocchi with Local Clams, Bottarga (dried fish eggs) and Lemon 21 **wonderful** (A)
- Crispy baked Lasagna with Fish ragout, Confit Tomatoes, on Potato cream 18,5 (A)
- Fresh Noodles with delicious tiny Cuttlefish from the Venetian Lagoon and Peas 21 (A)
- Fresh Pasta with white and green Paduan Asparagus, Egg cream and Grana Padano cheese 18,5
- "Bigoli" (like tick spaghetti) with Piedmontese Fassona Beef Ragout and Peas 18,5 (A)

MAIN COURSE

- Baked Sea Bass fillet with Potatoes, Confit Tomatoes and Olives 28 (A) (B)
- Roast Octopus Tentacles, Bufala (White Cheese Mozzarella style), Eggplant cream and Tomato 27 (A)
- Prawns, Calamari and Frogfish stewed with spring vegetables 28 (A) (B)
- Very Traditional** Black Cuttlefish with baked Polenta 23,8 (A) (B)
- Salt Cod with Brased Vegetables **Our Special Recipe** 24,8
- Chef's Aubergine Gratin 19,8 (A)
- Baked local Rabbit leg with Potato and baked Polenta 27 (A) (B)




NERODISEPPIA
Bistro' d'Autore

MENÙ D'AUTORE

Dedicated to Exhibition "Forma e Colore" by Jone Suardi

From 2 April to 3 June 2026



Crispy Rice, very thin smoked tuna, Buffalo mozzarella and spring colors 



Roasted Calamari, Smoked chickpea and Carrot Hummus, dehydrated Vegetables  



Sweet wafers, Chantilly cream and dried Fruit Truffles

euro 46