




Trattoria Zaccaria

antipasti • appetizers

- Crema di Piselli con burrata e pomodori Datterini  **14.00 €**
Burrata with peas cream and Datterini tomatoes
- Prosciutto Crudo di Parma e melone **16.00 €**
Parma raw ham and melon
- Tris di pesce (Seppie nere con polenta, baccalà fritto, Sarde in saor)   **18.00 €**
Trio of fish: black ink cuttlefish with polenta, fried baccalà, Sardines in Venetian style
- Antipasto assortito di Pesce  **25,00 €**
Mixed seasonal seafood appetizers
- Crudità di scampi e caviale Master  **28.00 €**
raw scampi and "Master caviar"


primi piatti • first courses

- Spaghetti alla carbonara di zucchine   **14,00 €**
Spaghetti with egg yolk cream and zucchini
- Fusilli con salsiccia funghi misti e rucola  **17.00 €**
Fusilli with sausage mixed mushroom, rocket
- Spaghetti al nero di Seppia *  **17.00 €**
Spaghetti black ink cuttlefish sauce
- Ravioli cacio e pepe con burro salvia  **17.00 €**
Ravioli with "Cacio" cheese and pepe in butter, sage sauce
- Gnocchi di patate con capesante e zucchine **17.00 €**
Potato gnocchi with scallops and zucchini
- Spaghetti alle vongole e bottarga   **19.00 €**
Spaghetti with clams and bottarga
- Orecchiette al tonno fresco e olive taggiasche   **18.00 €**
Orecchiette with fresh tuna and taggiasche olives
- Strozzapreti allo Scoglio *   **19.00 €**
Pasta strozzapreti with mixed seafood
- Panciotti con capesante e gamberi con salsa bisque   **22.00 €**
Pasta panciotti with scallops and shrimps in bisque sauce

Secondi piatti • second courses

- Fegato alla veneziana con polenta **17.00 €**
Venetian veal liver with polenta
- Cotolette d'agnello fritte croccanti con verdure **23.00 €**
Fried lamb chops with vegetables
- Seppie alla veneziana *  **17.00 €**
Venetian cuttlefish and polenta
- Filetto di Salmone alla griglia  **19.00 €**
Grilled fresh salmon fillet
- Polpo alla griglia *  **19.00 €**
Grilled octopus
- Frittura assortita di pesce con verdure fritte   **23.00 €**
Fried mixed seafood and vegetables
- Tagliata di manzo Angus **25.00 €**
cut of Angus beef
- Pesce del giorno (prezzo a richiesta)  **16.00 €**
Fish of the day (price on request)

insalatone • salads

- Insalatona Zaccaria
insalata mista, pomodori, olive, uovo sodo, tonno, cipolla
Zaccaria salad
Mixed salad, tomatoes, olives, egg, fresh tuna, onions,  **16.00 €**
- Insalata con Gamberi e Avocado **16.00 €**
salad with prawns and avocado

contorni • side dishes

- Insalata mista  **8.00 €**
Mixed salad
- Patate fritte o al forno  **8.00 €**
Fried or baked potatoes
- Verdure grigliate e bollite  **9.00 €**
Grilled and boiled mixed vegetables

dolci • dessert

- Tiramisù  **8.00 €**
- Panna cotta  **8.00 €**
- Semifreddo al pistacchio  **10.00 €**

-  **glutine • gluten**
cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
-  **uova • eggs**
e prodotti a base di uova
-  **arachidi • peanut**
e prodotti a base di arachidi
-  **latticini • dairy**
e prodotti a base di latte
-  **sedano • celery**
e prodotti a base di sedano
-  **sesamo • sesame**
e prodotti a base di semi di sesamo
-  **anidride solforosa e solfiti • sulphur dioxide**
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
-  **crostacei • crustaceans**
e prodotti a base di crostacei
-  **pesce • fish**
e prodotti a base di pesce
-  **soia • soya**
e prodotti a base di soia
-  **frutta a guscio • tree nuts**
come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  **senape • mustard**
e prodotti a base di senape
-  **lupini • lupin**
e prodotti a base di lupini
-  **molluschi • clams**
e prodotti a base di molluschi



Campo San Zaccaria Castello 4683/F,
30122 Venezia Italia

Prodotti freschi e fatti al momento.
Fresh and home made products.
Coperto **3.00 €**, pane incluso.
Cover 3.00 €, bread included.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
Some products may be frozen