



Trattoria Zaccaria

antipasti • appetizers

Crema di Piselli con burrata e pomodori Datterini  **15.00 €**
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)
Trio of fish: black ink cuttlefish with polenta, fried baccalà, Sardines in Venetian style   **19.00 €**


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   **15.00 €**
Spaghetti with egg yolk cream and zucchini



Fusilli con salsiccia funghi misti e rucola  **18.00 €**
Fusilli with sausage mixed mushroom, rocket

Spaghetti al nero di Seppia*  **18.00 €**
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 **18.00 €**
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   **19.00 €**
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 **18.00 €**
Venetian veal liver with polenta



Cotolette d'agnello fritte croccanti con verdure **23.00 €**
Fried lamb chops with vegetables

Seppie alla veneziana*  **18.00 €**
Venetian cuttlefish and polenta


Filetto di Salmone alla griglia  **21.00 €**
Grilled fresh salmon fillet

Filetto di rombo su crema e chips di pelle del rombo  **32.00 €**
Turbot fillet on cream and turbot skin chips

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 **28.00 €**
cut of Angus beef

Orata intera alla griglia con contorno  **32.00 €**
Whole grilled sea bream with side dish

Branzino alla griglia  **32.00 €**
Grilled sea bass



insalatone • salads

Insalatona Zaccaria
insalata mista, pomodori, olive, uovo sodo, tonno, cipolla  **16.00 €**
Zaccaria salad
Mixed salad, tomatoes, olives, egg, fresh tuna, onions

Insalata con Gamberi e Avocado **16.00 €**
salad with prawns and avocado



Campo San Zaccaria Castello 4683/F,
30122 Venezia Italia

contorni • side dishes

Insalata mista  **9.00 €**
Mixed salad

Patate fritte o al forno  **9.00 €**
Fried or baked potatoes

Verdure grigliate e bollite  **9.00 €**
Grilled and boiled mixed vegetables



dolci • dessert

Tiramisù  **9.00 €**

Panna cotta  **9.00 €**

Semifreddo al pistacchio  **12.00 €**



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

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