Antipasti * Appetizers *

Burrata con olive taggiasche pomodorini e cetrioli € 17
Burrata with Taggiasca olives, cherry tomatoes, and cucumbers

Sarde in saor € 16
Sardines in Venetian style

Prosciutto crudo di Parma e zucca al forno € 18
Parma raw ham and oven-roasted pumpkin

Tris di pesce : (Seppie nere con polenta, baccalà fritto, Sarde in saor) € 21
Trio of Fish: (black ink cuttlefish with polenta, fried baccalà, Sardines in Venetian style)

Antipasto assortito di Pesce (6 tipi di pesce) € 25
Mixed seasonal seafood appetizers (6 types of fish)

Primi piatti * First course *

Zuppa di pesce “Zaccaria”
(cozze, vongole, calamari, polpo, gamberone, branzino, seppie, cannocchia) € 35
Fish soup “Zaccaria” (mussels, clams, squid, octopus, prawn , sea bass, cuttlefish, mantis shrimp)

Spaghetti alla Carbonara Guanciale € 17
Spaghetti with egg yolk cream and crispy bacon

Spaghetti al nero di Seppia* € 19
Spaghetti black ink cuttlefish sauce

Ravioli cacio e pepe con burro salvia € 18
Ravioli with cacio and pepe in butter, salvia sauce

Gnocchi capesante e zucchine € 21
Potato gnocchi with scallops and zucchini

Risotto alla zucca con salvia e crema di formaggio al tartufo € 21
Pumpkin risotto with sage and truffle-infused cream cheese

Strozzapreti allo scoglio* € 21
Pasta strozzapreti with mixed seafood

Rigatoni al ragù di anatra € 21
Rigatoni with duck ragù

Panciotti di capesante e gamberi con salsa bisque € 24
Pasta panciotti with scallops and shrimps in bisque sauce

Gnocchi di patate su fonduta di pecorino al Tartufo € 21
Potato gnocchi served on Pecorino Truffle fondue

Spaghetti alle vongole veraci e bottarga € 21
Spaghetti with Veraci clams and salted, dies fish eggs

Secondi piatti * Second courses *

Fegato alla veneziana con polenta € 22
Venetian veal liver with cornmeal polenta

Seppie* alla veneziana € 22
Venetian cuttlefish and cornmeal polenta

Filetto di Salmone alla griglia € 24
Grilled fresh salmon fillet

Polpo* arrosto con patate al forno € 23
Roast octopus with oven-baked potatoes

Frittura assortita di pesce con verdure fritte € 26
Fried mixed seafood and vegetables

Prodotti freschi e fatti al momento. Fresh and home made products.

Secondi_piatti * Second courses *

Tagliata di manzo— Angus € 28
Cut of beef —— Angus

Tonno in crosta di semi di papavero con la salsa cipolle di Tropea caramellate € 28
Poppy seed crust Tuna with sauce caramelized onions

Pesce intero alla griglia di giorno (Orata o Branzino di 500-600gr) € 35
Whole grilled sea bream or sea bass,(500-600gr)

Stinco d'agnello brasato con riduzione di vino rosso e purè di patate € 36
Lamb shank with a red wine reduction and mashed potatoes

Grigliata mista di pesce € 38
Mixed fishes grilled

Insalatona * Salads *

Insalatona Zaccaria (Insalata mista, pomodorini, olive, uovo sodo, tonno, cipolla)
Mixed salad, tomatoes, olives, egg, fresh tuna € 17

Insalatona con gamberi ed avocado
Mixed sala with prawns and avocado € 17

Contorni * Side dishes *

Insalata mista	€ 9	Patate fritte o al forno	€ 9	Verdure miste	€ 9
Mixed salad		Fried or baked potatoes		Mixed vegetables	

Dolce * Dessert *

Tiramisù	€ 9	Semifreddo al pistacchio	€ 12	Panna cotta	€ 9

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati . Some products may be frozen

Trattoria Zaccaria

Tel: 041 099 4620
info@trattoriazaccaria.com
www.trattoriazaccaria.com
Campo San Zaccaria
Castello 4683/F, 30122 Venezia Italia