

# DALL'AMELIA



*Cucina di mare, cucina di laguna.*

Era il 1961 e Dino Boscarato, proveniente dal Cadore, scese in pianura, a Mestre, acquistando dalla signora Amelia una piccola trattoria di campagna con stallazzo e sosta per cavalli. Dino aveva avuto a che fare con le trote, e di pesce di laguna proprio non sapeva nulla; lo muoveva però una gran voglia di imparare, di crescere, di alimentare un sogno: con una borsa azzurra Dino girava per le pescherie, domandava ed ascoltava consigli dai “véci” che gli raccontavano del mangiare il mare e la laguna: “per antipasto usa bavoleti, canoce, masenete, folpetti, baccalà, . . .”, “prova co’ e capetonde nel risoto. . .”, “. . . e moèche va butàe dentro i vovi sbatùii. . .”.

E via così. Riempiva con il pesce la borsa, e con i racconti riempiva l’anima e la fantasia. Dal 1961 l’Amelia ha fatta molta strada, e Dino ha lasciato dietro di sé un ricordo grato, la moglie Mara e i figli contagiati dallo stesso entusiasmo, ed un ristorante fatto di persone che continuano a voler raccontare, negli anni 2000, della laguna, del mare e delle sue bellissime storie.

*Benvenuti al crocevia dell’Amelia!*



*Se ritenete che quanto offriamo non corrisponda a questa intenzione saremo lieti di raccogliere le vostre osservazioni.*

*Ci serviranno per proporvi in futuro un servizio migliore, grazie!*

*Famiglia Boscarato*

## **La nostra idea di ristorazione**

*Vogliamo:*

- \* *Proporre una cucina che sia **espressione viva** della tradizione veneziana dell’entroterra e di laguna, con la presentazione di ricette tradizionali e classiche, e di elaborazioni che ne interpretino lo spirito con onestà.*
- \* *Essere capaci di accogliere i nostri ospiti con il massimo della cordialità e della competenza, offrendo loro **un piatto “trasparente”** nei contenuti, ed una **accoglienza** che sia professionale ma mai troppo formale. Essere consapevoli delle **implicazioni economiche ed etiche** del lavoro che svolgiamo, e capaci di **raccontare** la nostra idea di ristorazione.*

# I nostri menu



## *Business Lunch*

SOLO A PRANZO  
NEI GIORNI NON FESTIVI

Primo piatto del giorno

Secondo piatto del giorno

Contorno

Dessert

Caffè, acqua minerale, vino 1/4 litro

**SI RACCOMANDA DI CHIEDERE ESPRESSAMENTE AL CAMERIERE IL MENU BUSINESS AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE**

**€ 33,00**

I menù proposti possono essere serviti per almeno due persone e solo se graditi a tutti gli ospiti della tavola.

## *Menù Degustazione*

Tonno alla "Nizzarda" con uovo, olive e capperi

Granseola nel suo guscio

Insalata di capesante al radicchio di Treviso con prosciutto croccante

Risotto ai frutti di mare

Scaloppa di rombo al radicchio di Treviso

Sorbetto al limone

Dessert dal nostro carrello

**€ 70,00**

Vini e bevande escluse



## *Menu "KM ZERO"*

Il menù che poco inquina

Polentina morbida di Marano con fritto di anguilla, orata, schie o gamberetti di laguna

Cefalo "bosega", garusoli, latticini di seppia, canocce zimino di cozze e vongole

Tortelli di branzino al martini dry

Sarde ai ferri con olio extravergine all'aglio e prezzemolo, polenta di mais "sponcio" della Valbelluna

Dessert

**€ 43,00**

vini e bevande escluse

Gentile cliente.

I prodotti che usiamo nel menù sono espressione del nostro territorio. Hanno percorso brevi distanze per raggiungere questo tavolo. Sono belli, buoni, e inquinano poco, perché percorrono meno di cento chilometri, contribuendo ad un risparmio medio dell'85% della CO<sup>2</sup> emessa rispetto all'uso degli stessi prodotti provenienti da fuori regione o dall'estero

Gentile cliente, nel nostro ristorante è possibile richiedere la somministrazione di pasti senza glutine. Se gradite pietanze questo tipo

siete pregati

COMUNICARLO AL NOSTRO PERSONALE

in modo che vi si possa servire adeguatamente



# I nostri piatti

## Dicembre 2011



### Antipasti

#### IL CRUDO

- ◆ Scampi marinati su letto di misticanza € 25,00
- ◆ Fantasia di pesci crudi e marinati € 25,00
- ◆ Tonno alla "nizzarda" con uovo, capperi e olive € 22,00

#### IL COTTO

- ◆ Sfogliatina di gamberi su letto di carciofi € 18,00
- ◆ Capesante e "canestrei" nostrani ai ferri, o gratinati € 15,00
- ◆ Zuppetta di vongole e cozze con pomodoro San Marzano € 15,00
- ◆ Baccalà mantecato "Piero Querini" con polenta morbida e vela € 18,00
- ◆ Trittico della laguna con polenta (moscardini in guazzetto, baccalà mantecato e schie all'aglio dolce) € 18,00
- ◆ Insalata di capesante al radicchio di Treviso e prosciutto croccante € 22,00
- ◆ Astice alla Catalana alla maniera dell'Amelia € 22,00
- ◆ I "cicheti" delle osterie veneziane con canoce, uova di seppia, piovra, gamberi, folpetti, alici marinate, bodega alla mantovana, sarde in saor, etc.  
secondo mercato e stagione € 23,00
- ◆ Granseola nel suo guscio € 23,00
- ♥ Tortino di radicchio con fonduta al gorgonzola € 13,00
- ◆ Polenta e soppressa all'aceto balsamico € 13,00

### Primi Piatti

- ◆ Tagliolini neri di casa al ragu di seppia con gremolata di zucca € 12,00
- ◆ Spaghetti alle vongole veraci € 13,00
- ◆ Orecchiette con cozze, broccoli e pomodorini € 13,00
- ◆ Risotto ai frutti di mare (**per almeno due persone**) a porzione € 14,00
- ◆ Pasticcio di pesce San Pietro e gamberi "Cristoforo da Messisburgo" € 13,00
- ◆ Ravioli di zucca alle mazzancolle € 13,00
- ◆ "La Tecia" dell'Adriatico con spaghetti, frutti di mare e crostacei (**piatto unico**) € 23,00
- ◆ Zuppa Reale di pesce "in brodetto" alla chioggiotta  
con pesci di scoglio, molluschi, crostacei (**piatto unico**) € 23,00
- ♥ Minestra rustica di verdure € 9,00
- ♥ Pasticcio ai funghi porcini € 13,00
- ◆ Pasta e fagioli tradizionale alla veneta € 9,00

#### Simboli speciali



Con la fogliolina, simbolo dell'appartenenza all'Associazione "Ristoranti Verdi", andiamo a indicare ricette prive di prodotti di origine animale, adatte per chi segue una dieta vegetariana e vegana.



Siamo in grado di proporvi un menu completo e piatti pensati per chi soffre di intolleranza al glutine. Chiunque lo desidera è **pregato di avvisarci** in modo che possiamo servirvi secondo le regole definite con l'Associazione Italiana Celiachia.







# I nostri piatti

## Dicembre 2011

### Secondi Piatti



- ◆ *Seppie in umido alla veneziana con polenta di Marano* € 18,00
- ◆ *Baccalà alla vicentina "Venerabile Confraternita" con polenta* € 20,00
-  ***Baccalà tradizionale alla cappuccina con uvetta e pinoli***  
***(in omaggio il piatto del "Buon Ricordo" decorato a mano)*** € 20,00
- ◆ *Tagliata di tonno con capperi, pomodorini e olive Taggiasche* € 21,00
- ◆ *Scaloppa di rombo al radicchio di Treviso* € 21,00
- ◆ *Filetto di branzino ai carciofi* € 20,00
- ◆ *Filetto di San Pietro in gremolata di verdure* € 23,00
-  *Fegato alla veneziana* € 20,00
-  *Filetto di bue al pepe verde* € 18,00
-  *Costata di manzo ai ferri ( all'etto)* € 6,00

### PESCE ALLA GRIGLIA E AL FORNO

- ◆ *Branzini e orate di mare fino a 1 kg* € 9,00 l'etto
- ◆ *Rombo chiodato o liscio fino a 2 kg* € 7,00 "
- ◆ *Rombo chiodato o liscio oltre 2 kg* € 9,00 "
- ◆ *Scampi e astici di importazione vivi* € 8,00 "
- ◆ *Scorfano, ombrina o lucerna Adriatico* € 8,00 "
- ◆ *San Piero, cernie, dentici* € 8,00 "
- ◆ *Astici nostrani o bretoni vivi* € 12,00 "

*Preparazione al sale in forno con spezie e aromi*

+ 1,00 all'etto

- ◆ *Cappelunghe* € 15,00 a porzione
- ◆ *Seppie ai ferri* € 20,00 a porzione
- ◆ *Sarde o sgombro (250 gr.)* € 15,00 a porzione
- ◆ *Sogliole nostrane alla griglia* € 20,00 a porzione
- ◆ *Anguilla nostrana (250 gr.)* € 25,00 a porzione

**Grigliata mista di pesci e crostacei dell'Adriatico € 26,00**

### PESCE FRITTO

- ◆ *Frittura mista dell'Adriatico (secondo mercato)* € 25,00
- ◆ *Frittura con scampi, calamaretti e zucchine o carciofi* € 28,00



- Grigliata mista di verdure all'olio extravergine* € 8,00
- Insalata verde o mista* € 6,00

**Usiamo prodotto fresco e quindi non sempre potrebbe essere disponibile!**

***Il pesce che acquistiamo proviene dal mercato ittico di Venezia o di Chioggia, dai quali ci forniamo con frequenza giornaliera***

***Tutti i pesci e crostacei proposti alla griglia sono accompagnati da un contorno***

# La cantina del giorno



## Vini spumanti:

- ◆ *Berlucchi 61 Rosè - Franciacorta* € 35,00
- ◆ *Brut Millesimato 2002- Vigneti Piero Pittaro* € 30,00

## Vini bianchi:

- ◆ **“Risveglio” Verdiso di Gregoletto, Premaor, vino frizzante** € 16,00  
*Il vino prediletto dal “paron” Dino, ed il più venduto alle nostre tavole.  
Con l’etichetta espressamente dedicatagli dal vignaiolo Luigi Gregoletto*
- ◆ *Lison di Lison 2010 - Villa Castalda* € 15,00 € 2,50
- ◆ *Pinot Bianco del Veneto 2010 - Az. Agricola Nadal* € 15,00 € 2,50
- ◆ *Soave Superiore “Il Casale” 2008 - Azienda Agricola Vicentini* € 18,00 € 3,00
- ◆ *Chardonnay Mousquè 2010 - Vigneti Piero Pittaro* € 22,00 € 4,00
- ◆ *Friulano 2010 - Az. Agricola Paolo Caccese* € 25,00 € 4,50
- ◆ *Ribolla Gialla 2010 - Fiegl - Collio* € 22,00 € 4,00
- ◆ *Arneis “Blangé” 2010 - Az. Vinicola Ceretto* € 25,00 € 4,50



## Vini rossi:

- ◆ *Cabernet 2004, Villa Castalda, Lison Pramaggiore* € 15,00 € 2,50
- ◆ *Merlot del Collio V.Q.P.R.D.2008 - Russiz Superiore* € 30,00 € 5,00
- ◆ *Teuto 2004—Tenuta Podernovo Toscana* € 30,00 € 5,00

## Vino da dessert:

- ◆ *Dindarello Moscato 2007 - Maculan Breganze* € 30,00 € 4,00



*Questa è una selezione preparata dai nostri sommelier,  
chiedeteci la lista dei vini per una scelta più completa.*