

# 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 sbatù. . .".

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'OR-  
DINAZIONE**

**€ 33,00**



## **Menu "KM ZERO"**

**Il menù che poco inquina**

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

*Cefalo "bosega", garusoli, latticini di seppia, canoce  
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*

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

## **Menù Degustazione**

*Aperitivo prosecco*

*Involtoni di pesce spada con pinoli e menta*

*Granseola nel suo guscio*

*Insalata di capesante al radicchio  
di Treviso con prosciutto croccante*

*Risotto ai frutti di mare*

*Cartoccio di rombo alla pescatora*

*Sorbetto al limone*

*Dessert dal nostro carrello*

**€ 70,00**

*Vini e bevande escluse*

*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

## Febbraio 2012



### 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

- ◆ Involtini di pesce spada con pinoli e menta € 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

- ◆ Gnocchi di patate, ceci e gamberi al rosmarino € 12,00
- ◆ Spaghetti alle vongole veraci € 13,00
- ◆ Vermicelli alla "Luciana" € 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 neri di baccalà su crema di mais € 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 di lasagne al radicchio di Treviso € 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

## Febbraio 2012

### 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
- ◆ Cartoccio di rombo alla pescatora € 21,00
- ◆ Filetto di branzino all'acquapazza € 20,00
- ◆ Coda di rospo in camicia di pancetta e crema alle rape rosse € 20,00
-  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 2010 - Az. Agricola Paolo Caccese* € 22,00 € 4,00
- ◆ *Soave Classico 2010 - Inama* € 22,00 € 4,00
- ◆ *Chardonnay Mousquè 2010 - Vigneti Piero Pittaro* € 22,00 € 4,00
- ◆ *Friulano 2010 - Az. Agricola Paolo Caccese* € 25,00 € 4,50
- ◆ *Sauvignon 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.*