



AquaAltra

La Gastronomia





ANTIPASTI

Capasanta Gratinata	€ 4,00 pz
Spiedino di Gamberoni alla Piastra	€ 3,50 pz
Sarde in saor	€ 2,20 / etto
Gamberoni in saor	€ 3,95 / etto
Baccalà Mantecato	€ 4,00 / etto
Dentice Mantecato	€ 4,60 / etto
Baccalà Conso	€ 4,60 / etto
Insalata di Piovra	€ 4,20 / etto
Insalata Russa	€ 1,80 / etto

PRIMI PIATTI

Lasagna di pesce	€ 2,60 / etto
Sugo di pesce sgucciato (cozze, vongole, calamari, seppie)	€ 3,80 / etto
Ragù di Tonno e Spada tagliati a coltello con capperi e olive taggiasche	€ 4,20 / etto
Salsa per Bigoi	€ 2,20 / etto
Parmigiana di Melanzane	€ 1,80 / etto
Lasagna al Ragù di Carne	€ 1,90 / etto
Lasagna Radicchio e Salsiccia	€ 2,20 / etto
Lasagna Ragù D'Anatra e Zucca	€ 2,00 / etto
Vellutata di Fagioli con Cotenna	€ 1,70 / etto

SECONDI PIATTI DI PESCE

Seppie In Nero	€ 3,80 / etto
Baccalà alla Vicentina	€ 3,70 / etto
Baccalà in Umido	€ 3,70 / etto
Trancio di Salmone al Forno	€ 4,50 / etto
Trancio di Salmone in Crosta di Pistacchi	€ 4,90 / etto
Filetto di Scorfano in Crosta di Patate	€ 7,50 pz
Coda di Rospo alla Piastra	€ 4,20 / etto
Trancio di Spada alla Mediterranea	€ 4,20 / etto
Branzino di Mare al Forno	€ 3,80 / etto
Frittura di Calamari, Seppioline e Gamberoni	€ 4,20 / etto

SECONDI PIATTI DI CARNE

Bollito Misto (Manzo, Musetto, Lingua, Testina, cottura CBT)	€ 3,00 / etto
Spezzatino di Manzo (CBT)	€ 3,05 / etto
Trippa alla Parmigiana	€ 1,99 / etto
Stinco di Maiale Intero (CBT)	€ 1,65 / etto

POLPETTE

Polpetta di carne	€ 1,50
Polpetta di melanzane	€ 1,50
Polpetta di tonno	€ 1,50

Seguici su:   @aqualtra

Ingredienti selezionati con cura,
Preparazioni complesse e pazienti per riportare sulle vostre tavole
i **sapori di un tempo** e le nuove proposte della cucina moderna.

Prodotti soggetti a disponibilità stagionale



"Dopo esser stato per anni dietro le quinte, ho deciso di dedicare tutto il mio tempo e le mie energie a coltivare e sviluppare la mia più grande passione: **CUCINARE**.

Con la mia cucina vorrei portare nelle case di tutti, piatti ricercati ma vicini alle nostre origini, riscoprendo le classiche ricette tramandate dalle nostre nonne, con una rivisitazione al passo con i tempi.

Entrare in AquAltra significa lasciarsi ispirare dai colori del bancone, ma anche restare incantati a guardare gli chef all'opera nella grande cucina a vista che accoglie i clienti al loro ingresso. È questo il mio regno, la mia passione, il mio laboratorio creativo."

Paolo Fontana

info@aqualtra.it | www.aqualtra.it
041 5349123 - via Vespucci, 3 Mestre (VE)

