

Viale Panama 18/A

30021 Caorle (VE)

Tel. 0421/83737

www.ristorantedagnan.it

info@ristorantedagnan.it

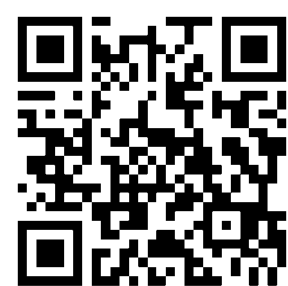


i nostri menu

Menù Degustazione

€ 60,00

bevande escluse - Getränke nicht inbegriffen - Drinks not included



Seguici su Facebook
Ristorante Da Gnan

Su prenotazione Crudo di Pesce ed anche Selvaggina

Coperto - Gedeck - Cover € 2,00

La direzione dichiara che le sostanze alimentari impiegate per confezionare il presente menù possono essere fresche congelate o surgelate sempre della migliore qualità.
Hiermit erklärt die direction dass die lebensmittel, die für die vorliegenden speisen verwendet werden, entweder frisch kouseviert können jedoch immer von besserer qualität sind.



Antipasti Freddi

Kalte Vorspeisen - Cold appetizers

Antipasto freddo Kalte Vorspeisen - Cold appetizers	€ 19,00
Canoe Heuschrecke-Squills	€ 18,00
Pesce spada con crostini Schwertfisch mit Röstbrot-Sword fish with croutons	€ 15,00
Crema di pesce mantecato con crostini Fischcreme mit Croutons - Cream of fish creamed with croutons	€ 16,00
Affettato misto di carne Gemischtes geschnittenes Fleisch - Mixed sliced meat	€ 12,00
Scampi in saor Scampi mit Zwiebel - Scampi with onion	€ 16,00

Antipasti Caldi

Warme Vorspeisen - Hot appetizers

Antipasto misto caldo alla griglia Vorspeise gemischter Grill - Grilled mixed starter	€ 16,00
Cozze e vongole Muscheln Venusmuscheln - Mussels clams	€ 14,00
Cozze e vongole in rosso Muscheln Venusmuscheln mit Tomaten - Mussels clams with tomato	€ 15,00
Capasanta Jakobsmuschel - Scallop	cad. € 4,50
Gransopporo al rosmarino al forno Gransopporo Rosmarin gebacken - Gransopporo with rosemary baked	hg. € 4,00
Capelunghe Scheidenmuscheln - Razor clams	€ 15,00
Canestrelli bianchi Weiß Canestrelli - White canes	€ 15,00



Secondi di Pesce

Zweitergang - Second Course

Anguilla Aal - Eel	hg. € 6,00
Sogliola Seezunge - Sole	€ 20,00
Seppie Tintenfische - Cuttlefish	€ 16,00
Orata Goldbrasse - Gilthead seabream	€ 16,00
Branzino Seebarsch - Sea bass	€ 16,00
Scampi alla griglia Scampi grillplatte - Scampi grill	€ 16,00
Gamberoni alla griglia Riesengarnelen grillplatte - King prawns grill	€ 16,00
Grigliata mista di pesce Gemischte fisch grillplatte - Mixed fish grill	€ 24,00
Calamari alla griglia Gegrillten Tintenfisch - Grilled squid	€ 16,00
Rombo alla griglia Gegrillter Steinbutt - Grilled turbot	hg. € 5,50
Rombo al forno con patate Gebacken Steinbutt mit Kartoffeln - Baked turbot with potatoes	hg. € 5,80
Seppie in umido Geschmorter Tintenfisch - Stewed cuttlefish	€ 16,00
Coda di rospo alla griglia Gegrillter Seeteufel - Grilled monkfish	€ 18,00

Frittura

Gebratener Fisch - Fried Fish

Fritto misto di pesce Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish	€ 18,00
Calamari fritti Frittierte Calamari - Fried squid	€ 13,00
Code di scampi Gebratene Scampischwänze - Fried scampi tails	€ 19,50



Bevande

Getränke - Drinks

Acqua Wasser - Water	cl. 100 € 2,50
Bibite in lattina Coca Cola, Fanta, Sprite, Thè Limone, Thè Pesca Getränkedosen - Canned soft drinks	cl. 33 € 4,00
Succhi di frutta Pera, Pesca, Ananas, Ace, Mela Fruchtsäfte - Fruit juices	cl. 20 € 2,50
Birra Bier - Beer	cl. 20 € 3,00
Birra Bier - Beer	cl. 40 € 4,50
Birra analcolica in bottiglia Alkoholfreies Bier in Flaschen - Alcohol-free bottled beer	cl. 33 € 4,00
Birra in bottiglia Bier in Flaschen - Bottled beer	cl. 33 € 3,50

Dolci

Desserts

Dolce del giorno Hausgemachte Kuchen - Homemade cake	€ 4,00
Meringata	€ 4,00
Tartufo Bianco	€ 4,00
Tartufo Nero	€ 4,00
Tartufo Affogato	€ 5,00



Primi Piatti

Erste Kurse - First Dishes

Primo piatto del giorno Erstes Gericht des Tages - First dish of the day	€ 19,00
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams	€ 15,00
Tagliolini al gransopporo Tagliolini mit taschenkrehs - Tagliolini with crab	€ 15,00
Gnocchi con scampi Gnocchi mit scampi - Gnocchi with scampi	€ 15,00
Risotto di pesce (minimo 2 persone) per persona - pro Person - per Person Risotto mit meeresfrüchten - Risotto with seafood	€ 14,00
Reginette allo scoglio Pasta mit Meeresfrüchten - Pasta with seafood	€ 18,00
Spaghetti ragù o pomodoro Spaghetti mit Fleischsauce oder Tomaten - Spaghetti with ragout or tomato	€ 9,00
Gnocchi ragù o pomodoro Gnocchi Sauce oder Tomaten - Gnocchi ragù or tomato	€ 9,00
Zuppa di verdura Gemüsesuppe - Vegetable soup	€ 11,00
Tagliatelle all'anitra Ente Nudeln - Duck noodles	€ 13,00



Secondi di Carne

Zweiter Fleischgericht - Second Meat Course

Braciola di vitello Kalbskoteletten - Veal chop	€ 14,00
Costata di manzo Rumpsteak - Sirloin steak	hg. € 4,50
Filetto di manzo Rinderfilet - Filet of beef	€ 17,00
Grigliata mista di carne Gegrilltes Fleisch gemischt - Mixed grilled meats	€ 15,00
Cotoletta impanata Kotolett - Cutlet	€ 8,00
Pollo alla griglia Gegrilltes Hühnchen - Grilled chicken	€ 11,00

Contorni

Beilagen - Vegetables

Insalata mista Gemischter salat - Mixed salad	€ 4,00
Verdura cotta Gebackter gemüse - Boiled vegetables	€ 4,00
Patate fritte Pommes frites - Boiled vegetables	€ 4,00
Patate al forno Gebackenen Kartoffeln - Baked potatoes	€ 4,00



Vini

Weine - Wines

Vino della casa (Vino Tocai, Vino frizzante, Cabernet, Raboso)	cl. 25 € 3,00 cl. 50 € 5,50 cl. 100 € 9,50
Luisa	
Pinot bianco	€ 25,00
Sauvignon	€ 25,00
Traminer aromatico	€ 25,00
Ribolla Gialla	€ 25,00
Friulano	€ 25,00
Pinot Nero	€ 28,00
Jerman	
Chardonnay	€ 35,00
Sauvignon	€ 35,00
Venica	
Pinot Grigio	€ 32,00
Chardonnay	€ 32,00
Sauvignon Ronco delle Mele	€ 45,00
Livio Felluga	
Pinot Grigio	€ 34,00
Sauvignon	€ 34,00
Terlan Trentino Alto Adige	
Gewürztraminer	€ 38,00
Müller Thurgaut	€ 38,00
Adelino Collovin	
Sauvignon	€ 18,00
Lison	€ 18,00
Villa Sandi	
Cabernet Sauvignon Venezia	€ 26,00
Vini Frizzanti	
Col Vektor Extra Dry	€ 26,00
Col Vektor Brut	€ 30,00
Ferrari Perlè	€ 38,00
Billecart Salmon	€ 56,00
Franciacorta	
Mosnel Brut	€ 42,00
Mosnel Millesimato	€ 52,00
Bella Vista	€ 56,00
Cà del Bosco Dosage Zero	€ 108,00
Cà del Bosco Saten	€ 115,00
Cà del Bosco Cuvèe Prestige	€ 75,00

Specialità pesce alla Griglia