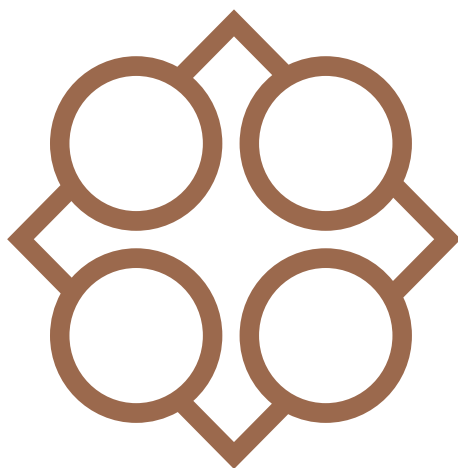




AI BRITTONI



IL CAVIALE 100% VEGANO NATO A TREVISO PLANT-BASED CAVIAR MADE IN TREVISO



La Leggenda della Sirena di Treviso

Nel cuore dell'**Isola della Pescheria**, una **sirena** giunta dal mare fu rapita dal silenzio del fiume e dalla luce della città.

Decise di lasciare dietro di sé una scia di perle, una mappa per ritrovare quel luogo incantato.

Da questa leggenda nascono le **Perle di Sirena®**: un caviare vegano, etico e contemporaneo, che porta in tavola la magia del mare – senza compromessi.

**Segui la scia,
Segui la storia.**

The Legend of the Mermaid of Treviso

In the heart of **Fishmarket Island**, a **mermaid** rose from the sea, enchanted by the silence of the river and the light of the city.

She **chose to leave a trail of pearls**, a map to return to that magical place.

From this legend comes **Perle di Sirena®**: a **plant-based, ethical, and modern caviar** that brings the magic of the sea to the table – without compromise.

**Follow the path,
Follow the story.**



perledisirena.com



[@perledisirena](https://www.instagram.com/perledisirena)

Antipasti

Starters

Antipasto di Mare Ai Brittoni - consigliato per due

28

Sarde fritte e saor, crocchetta di tonno rosso, capesante al forno, baccalà mantecato, olive alla trevigiana

Seafood Appetizer Ai Brittoni - recommended for two

Fried sardines with saor, tuna croquette, baked scallops, creamed salt cod, Treviso-style olives

Trentodoc Brut Pedrotti

10

Flan di Zucca

14

Flan di zucca, cavolo nero, fonduta di formaggio erborinato ed erbe aromatiche

Pumpkin Flan

Pumpkin flan, black kale, blue cheese fondue, and aromatic herbs

Lugana DOC Tommasi

6

3,6,7

Baccalà Mantecato

15

Baccalà mantecato, insalata di topinambur, pinoli e topinambur croccante

Whipped Codfish

Creamed salt cod, Jerusalem artichoke and pine nuts salad and crispy Jerusalem artichoke

Trentodoc Brut Pedrotti

10

4,8

Sarde fritte, Saor e Polenta

12

Sarde fritte servite con crema di cipolla agrodolce, saor di cipolla, uvetta, pinoli e polenta croccante

Fried Sardine, Saor and Polenta

Fried sardines with sweet and sour onion, pine nuts, raisins and crunchy polenta

Prosecco Brut Gerolimetto

6

1,2,4,8,14

Tartare di Tonno Rosso

18

Tartare di tonno rosso, stracciatella e zucchine alla scapece alla menta e timo

Red Tuna Tartare

Tuna tartare, stracciatella, and marinated zucchinis with mint and thyme

Vermentino "Merì" DOCG Argiolas

7

1,4,7

Capesante al Forno

15

3 capesante cotte al forno al burro

Baked Scallops

3 scallops cooked in the oven with butter

Franciacorta P.B. Monterossa

10

7,14

Cappuccino di Funghi e Grana Padano

14

Chiodini, crema di finferli e fonduta di grana padano serviti in tazza con una brioche al burro

Mushroom and Grana Padano Cappuccino

Honey mushrooms, chanterelle cream, and grana padano fondue, served in a cup with a buttery brioche

Friulano DOC Castello di Spessa

7

1,3,7

Coperto e pane €4
Cover charge and bread €4

Primi

First Courses

Ravioli di Zucca e Gruviera AOP 15

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di zucca mantovana serviti con Gruviera svizzero AOP

Pumpkin and Gruyère Ravioli

Egg-pasta ravioli filled with Mantuan pumpkin, served with Swiss AOP Gruyère

Friulano DOC Petrucco 7
1,3,7,10,

Gnocchi di Ricotta con Seppie e Bieta 16

Gnocchi di ricotta serviti con salsa di seppie in umido e bieta ripassata

Ricotta Gnocchi, Cuttlefish and Swiss Chard

Ricotta gnocchi served with stewed cuttlefish sauce and sautéed Swiss chard

Vermentino "Meri" DOCG Argiolas 7
3,4,10,14

Spaghettoni freddi con Perle di Sirena® 16

Spaghettoni raffreddato in salsa magica servito con Perle di Sirena® - il nostro caviale vegetale

Chilled Spaghettoni with Perle di Sirena®

Delicate spaghettoni cooled in a "magic" sauce, served with Perle di Sirena® - our signature plant-based caviar

Gewurtztraminer DOC Franz Hass 7
1,6

Tagliatelle ai Funghi di Stagione 14

Tagliatelle di pasta fresca ai funghi di stagione

Tagliatelle with Seasonal Mushrooms

Fresh egg tagliatelle with seasonal mushrooms

Valpolicella Ripasso MariaBella 10
1,3,6,7

Bigoli in Salsa, Stracciatella e Mollica 14

Bigoli di pasta fresca, salsa tradizionale a base di cipolla e acciughe, stracciatella di burrata e mollica

Bigolo with Anchovies and Onion

Bigolo pasta with anchovies and onion sauce, stracciatella cheese and breadcrumbs

Prosecco Brut Gerolimetto 6
1,2,3,4,7

Tagliolini Ai Brittoni 20

Tagliolini di pasta fresca al burro con granchioporro, soia, timo e peperoncino

Tagliolini Ai Brittoni

Egg tagliolini pasta with butter, crab, soy sauce, thyme and chili pepper

Franciacorta P.B. Monterossa 10
1,2,3,4,6,7

Risotto al Limone e Scampi 18

Risotto mantecato al burro al limone, crudo di scampi e salsa al lemongrass

Lemon Risotto and raw Scampi

Carnaroli rice creamed with lemon butter, raw scampi and lemongrass sauce

Lugana DOC Tommasi 6
2,7

Spaghettone con Tartare di Tonno Rosso 18

Spaghetto alla mediterranea con pomodoro, olive e capperi servito con tartare di tonno rosso

Spaghettoni with Tuna Tartare

Mediterranean-style spaghetti with tomato, olives, and capers, served with bluefin tuna tartare

Manzoni Bianco Cecchetto 6
1,2,4

Secondi Main Courses

Catalana di polpo e gamberi 24

Catalana di patate, pomodorini, sedano e senape servita con polpo e gamberi al vapore

Octopus and Prawn Catalana

Potato, cherry tomato, celery and mustard Catalana, served with steamed octopus and prawns

Friulano DOC Petrucco

2,4,10,14

7

Tonno rosso, funghi e prezzemolo 22

Tonno rosso scottato, funghi shiitake, maionese al prezzemolo, Polvere di Sirena e Perle di Sirena

Tuna with Mushrooms and Parsley

Seared bluefin tuna, shiitake mushrooms, parsley mayonnaise, Polvere di Sirena and Perle di Sirena®

Vermentino "Meri" DOCG Argiolas

1,4,6

7

Cefalo in guazzetto e cavolo nero 20

Cefalo del mediterraneo arrostito in guazzetto agrodolce, cavolo nero e mollica

Mullet stew with black kale

Mediterranean mullet roasted in a sweet-and-sour broth, served with black kale and toasted breadcrumbs

Trentodoc Brut Pedrotti

1,2,4,14

10

Lingua, salsa verde, zucca e porcini 22

Lingua di vitello arrostita, salsa verde, purea di zucca mantovana e porcini

Veal Tongue with Pumpkin and Porcini

Roasted veal tongue, salsa verde, Mantuan pumpkin purée, and porcini mushrooms

Nebbiolo Pio Cesare

8

Melanzana glassata 14

Melanzana arrostita glassata al pomodoro, olive e profumi mediterranei

Glazed eggplant

Roasted eggplant glazed with tomato, olives and mediterranean flavours

Gewurtztraminer DOC Franz Haas

7

Pescato del giorno alla mediterranea 20

Filetto del pescato del giorno alla griglia alla mediterranea con pomodori, patate, capperi e olive

Mediterranean Catch of the Day

Grilled fillet of the daily catch, Mediterranean style, with tomatoes, potatoes, capers, and olives.

Vermentino "Meri" DOCG Argiolas

4

7

Fritto della Pescheria 20

Selezione del pescato del giorno accompagnato dalla nostra maionese vegetale

Fried Catch of the Day

Selection of the daily catch, served with our house-made plant-based mayonnaise.

Franciacorta P.B. Monterossa

1,2,4,6,14

10

Contorni Sides

Insalata mista Ai Brittoni 10

Insalata misticanza con senape rustica, pera, pomodorini, cipolla caramellata

Ai Brittoni salad

Mixed salad with mustard, pear, cherry tomatoes and caramelised onion

Trentodoc Brut Pedrotti

6,10

10

Patate dorate e maionese Ai Brittoni 7

Patate dorate accompagnate dalla nostra maionese alla soia

Golden potatoes and mayo Ai Brittoni

Blanched and fried potatoes with our vegan soy mayo

1,3,6

Verdure di stagione arrostiti 6

In base alla stagionalità

Roasted vegetables

Depending on the season

Dolci

Desserts

Mostarda di pere... e cioccolato 8

Crema pasticcera al cioccolato, mostarda di pere, crema di pere e sfoglie di cacao

Pear Mustard... and Chocolate

Chocolate custard, pear mustard, pear cream, and cocoa crisps

Gin Tonic 10

1,3,7

Amarene, meringhe e rabarbaro 8

Panna cotta alla vaniglia, amarene, meringhe e liquore al rabarbaro

Sour Cherries, Meringues and Rhubarb

Vanilla panna cotta, sour cherries, meringues, and rhubarb liqueur

Selezione di liquori Quaglia 7

3,8

Pistacchio, lampone e cioccolato bianco 8

Biscuit joconde al pistacchio, chantilly al pistacchio, confettura al lampone e cioccolato bianco

Pistachio, Raspberry and White Chocolate

Pistachio joconde biscuit, pistachio chantilly, raspberry jam, and white chocolate

Bourbon Whiskey Jim Beam 7

7,8

Tiramisù Ai Brittoni 7

Tiramisù tradizionale servito in tazza

Tiramisù Ai Brittoni

Traditional tiramisù served in a coffee cup

Prosecco Extra Dry Gerolimetto 6

1,3,7,8

Pesca, lavanda e cacao 8

Crema pasticcera alla vaniglia, confettura di pesca e lavanda e sfoglie di cacao

Peach, Lavender and Cocoa

Vanilla flavoured custard, peach and lavender jam, and cocoa crisps

GrappaTonic Nardini 9

1,3,7

Carpaccio di ananas 7

Carpaccio di ananas servito con scorza di lime

Pineapple Carpaccio

Pineapple carpaccio served with lime zest

Prosecco Extra Dry Gerolimetto 6

Menu Bambini

Kids Menu

Hamburger, maionese vegetale e patate fritte 9
Hamburger, veggie maio and fried potatoes



Polpette di manzo con salsa di pomodoro 8
Beef meatballs with tomato sauce



Frittura di calamari, maionese vegetale e patate dorate 12
Fried calamari, mayo and fried potatoes



Pasta al pomodoro 6
Pasta with tomato



Pasta al ragù di manzo 8
Pasta with beef ragù



Pasta al burro e parmigiano 6
Pasta with butter and parmesan cheese

