



ANNA & OTELLO

R I S T O R A N T E

Otello Ziliotto, negli anni '70 girando l'Italia con il suo camion, "rubò" il meglio da ciascuna tradizione, fino a creare, insieme alla moglie Anna, un ristorante unico nel suo genere.

Il successo di "Anna e Otello" viene raggiunto negli anni '90, grazie alla zuppa di pesce, una ricetta assolutamente originale ed unica, che prende il nome dai due fondatori, ancora oggi continua a segnare prima d'ogni altro, grazie alla moglie Anna, al figlio Luciano alla nuora Raffaella ed ai nipoti Filippo e Matteo.

Le proposte più tradizionali della cucina lagunare qui non sono mai mancate, dagli antipasti bolliti alle capesante, dalle "moeche" alla "granseola", dai risotti con i crostacei al pesce alla brace, al sale e al forno, fino alle frittiture "imperiali", diventando uno dei punti di riferimento per molti appassionati di cucina marinara in Riviera del Brenta e continua ad esserlo oggi.

E con l'evoluzione dei tempi e dei costumi, anche la proposta è cambiata o meglio si è ampliata, andando ad abbracciare il "crudo" non soltanto molluschi ma anche i crostacei e pesci di mare. E poi astici ed aragoste prima di un piatto che ha conquistato tutti i più importanti clienti del locale: gli "spaghetti allo scoglio" con un trionfo di crostacei e molluschi.



Cruderie

Misto di crudo	€ 25,00
Carpaccio di tonno	€ 11,00
Carpaccio di salmone	€ 11,00
Carpaccio di pesce spada	€ 11,00
Scampetti	€ 10,00
Capesante <i>in stagione</i>	<i>cad</i> € 3,00
Canestrelli (<i>n. 10</i>) <i>in stagione</i>	€ 5,00
Ostriche (<i>cad.</i>)	da € 2,00 a € 4,00
Tartufi (<i>n. 3</i>)	€ 9,00



Antipasti

Baccalà mantecato	€ 10,00
Zuppa di rana pescatrice	€ 10,00
Bollito misto della casa	€ 15,00
Gamberetti	€ 15,00
Cicale di mare	€ 10,00
Latticini	€ 8,00
Polipetti	€ 8,00
Scampi bolliti	€ 15,00
Granseola	€ 16,00
Astice bollito	€ 15,00
Aragosta bollita	<i>all'etto</i> € 15,00
Aragosta alla catalana	€ 10,00
Scampi al ghiaccio	€ 20,00
Capesante (n. 3)	€ 18,00
Vongole veraci	€ 11,00
Capelunghe	€ 8,00
Schie con polenta	€ 10,00
Moeche con polenta <i>in stangione</i>	€ 17,00
Scampi con polenta	€ 16,00
Seppie con polenta	€ 10,00
Gransoporro bollito/Rosmarino (min. 2 porz.)	<i>al Kg</i> € 25,00
Chele di granchio reale (king crab)	€ 20,00



Primi Piatti

Gnocchetti all'astice	€ 10,00
Risotto alla Marinara (<i>min. 2 porz.</i>)	€ 10,00
Risotto al nero di seppia (<i>min. 2 porz.</i>)	€ 10,00
Risotto di scampi (<i>min. 2 porz.</i>)	€ 15,00
Tagliolini all'astice (<i>1/2 astice</i>)	€ 18,00
Spaghetti alle vongole veraci	€ 10,00
Tagliolini al nero di seppia	€ 10,00
Zuppa di pesce "Otello"	€ 12,00
Bavette allo scoglio	€ 20,00
Spaghetti alla busara	€ 18,00



Secondi Piatti

Grigliata mista	€ 18,00
Branzino	€ 15,00
Orata	€ 15,00
Sogliola	€ 13,00
Anguilla	€ 16,00
Scampi alla busara	€ 18,00
Scampi al sale	€ 17,00
Scampi fritti	€ 17,00
Scampi ai ferri	€ 15,00
Frittura mista	€ 15,00
Frittura speciale	€ 30,00
Pesce al forno con verdure	€ 20,00
Scampi reali	<i>all'etto</i> € 10,00



Contorni

Insalata mista	€ 3,00
Patate fritte / al forno	€ 3,00

Dessert

Dolci	da € 3,00 a € 6,00
Gelato	€ 3,00

Liquori

Nazionali	€ 3,00
Esteri	da € 6,00 a € 10,00

Bevande

Prosecco della casa	1/2 L. € 5,00	1 L. € 10,00
Acqua	€ 3,00	
Sorbetto	€ 3,00	
Caffè	€ 2,00	
Coperto	€ 3,00	



Menù degustazione

Menù € 50,00

Zuppetta "Otello"

Bollito misto dell'Adriatico

Polentina con seppie in umido

Pepata di cozze e vongole

Primo piatto "Fantasia dello Chef"

Grigliata mista con assaggio di fritto

Dessert della casa

Acqua - Prosecco - Caffè

Menù € 60,00

Zuppetta "Otello"

Bollito misto dell'Adriatico

Sarde in saor e piovra al limone

Capasanta alla griglia

Pepata di cozze e vongole

Polentina con seppie in umido

Primo piatto "Fantasia dello Chef"

Grigliata mista con assaggio di fritto

Dessert della casa

Acqua - Prosecco - Caffè



Menù € 70,00

Zuppetta "Otello"

Bollito misto dell'Adriatico

Sarde in saor e piovra al limone

Capasanta alla griglia

Pepata di cozze e vongole

Polentina con seppie in umido

Granchio bollito o al rosmarino*

Primo piatto "Fantasia dello Chef"

Grigliata mista con assaggio di fritto

Dessert della casa

Acqua - Prosecco - Caffè

*In sostituzione al granchio bollito possiamo proporre astice o aragosta o granseola con un aumento al prezzo del menù di € 5,00

Alcune pietanze potrebbero non essere disponibili in base alla stagione e al pescato del giorno

Gli ingredienti delle nostre ricette potrebbero risultare a qualcuno intolleranti o allergici. Chiedere informazioni al personale di servizio.