dal 1887

ANTICA BESSETA



Leggenda vuole che il primo proprietario di questo ristorante nel 18° secolo fosse un uomo di buon cuore che per mezzo soldo, detto "besso"una volta alla settimana desse da mangiare ai poveri. Da qui Vecia Besseta che italianizzato è diventato Antica Besseta.

Il menù della Antica Besseta è creato dallo Chef Giacomo Cassan
Nei suoi piatti troverete un gioco di colori e sapori grazie alla biodiversità dei prodotti della laguna veneta, e delle sue isole.

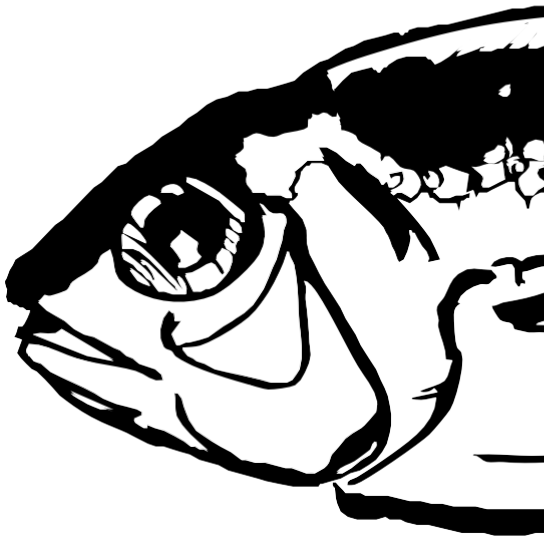
Legend has it that the first owner of this restaurant in the 18th century was a good-hearted man who for half a penny, called "besso "once a week fed the poor. This gave rise to Vecia Besseta, which Italianized became Antica Besseta.Antica Besseta".
The menu at "Antica Besseta" is created by Chef Giacomo Cassan.
In his plates you will find an interplay of colors and flavors thanks to the biodiversity of the products of the Venetian lagoon, and its islands.

Cover Charge - Coperto €5

In ogni piatto troverete i riferimenti alla tabella allegerni (ultima pagina)
In each dish you will find references to the allegerni table (last page)

SCAN FOR WIFI





#1

Starters

Co ti xe pronto partimo, te spetemo

BACCALA' CONDITO, FONDO DI CARCIOFO E CIPOLLA ROSSA MARINATA
(2-4-5-6-8-9-10-11-14)
Stockfish, Artichoke Base and Marinated Red Onion (Tipical venetian Dish)
€ 18,00

CRUDO DI SPIGOLA NOSTRANA (4-11)
(Tutto il pesce viene precedentemente abbattuto a norma di legge)
(All fish is blast-chilled in accordance with food safety regulations)
Fresh local sea bass, served raw
€ 22,00

CAPESANTE GRATINATE (2)
Sea Scallops au gratin
€ 20,00

SCHIE A VAPORE CON LA POLENTA (2)
Small Shrimps from Lagoon with polenta
€ 20,00

OSTRICHE MIGNON DI GORO 3PZ (14)
Mignon Oyster from Goro 3pz
€ 12,00

ASPARAGI BIANCHI E VERDI GRATINATI CON BURRO DI MALGA E FORMAGGIO STRAVECCHIO (7)
White and Green Aspragus au gratin with Butter and Cheese
€ 14,00

PROSCIUTTO CRUDO D'OSVALDO CORMONS CON GIARDINIERA DI VERDURE (12)
Osvaldo's Raw Ham from Cormons with Sweet & Sour Vegetables
€ 18,00

BOCCONCINI DI BUFALA, POMODORO CONFIT, BASILICO E OLIVE (1-7)
Buffalo mozzarella pearls with confit tomato, basil, and olives
€ 16,00

PIOVRA SCOTTATA, ZUCCA E SPINACI (4)
Roasted Octopus, with pumpkin and Spinach
€ 20,00

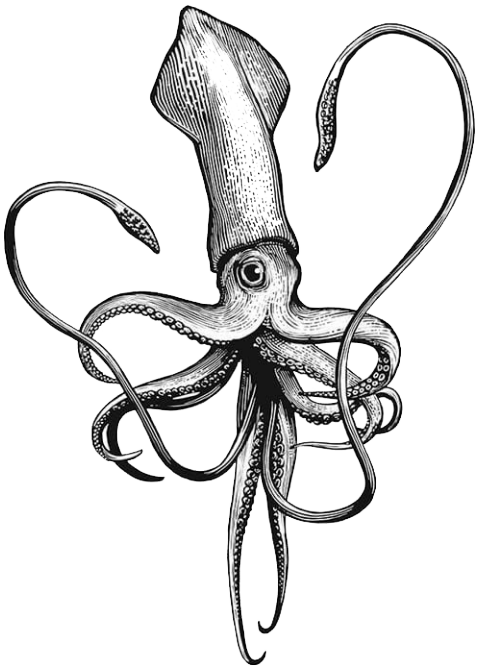
INSALATA DI SCAMPI E CARCIOFI (2)
Scampi shrimps and Artichokes
€ 20,00

FRITTO DI PARANZA E SALICORNIA (1-4-7)
Fried small fish from lagoon with salicornia
€ 20,00

INSALATA DI POMODORI E CANOCCHIE (2)
Tomates salad and Mantis Shrimps
€ 20,00

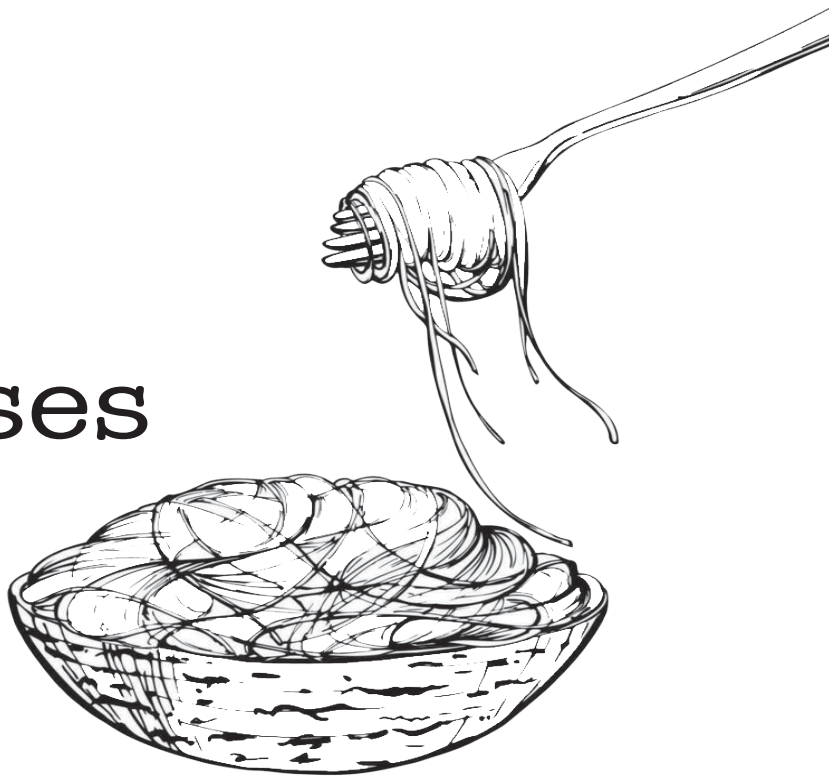
RAGU' DI TONNO ROSSO, CIPS DI POLENTA E PECORINO TOSCANO (1-4-7-9)
Red Tuna Ragout, Polenta Cips and Pecorino Cheese
€ 20,00

UOVA E ASPARAGI – Uova di gallina felice e asparagi di Bassano (3-10)
Eggs and Asparagus
€ 18,00



#2
First Courses

El bon gran fa ‘l bon pan



LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA PARMIGIANA DI MELANZANE (7)
Eggplant parmigiana, reimagined by our Chef
€ 16,00

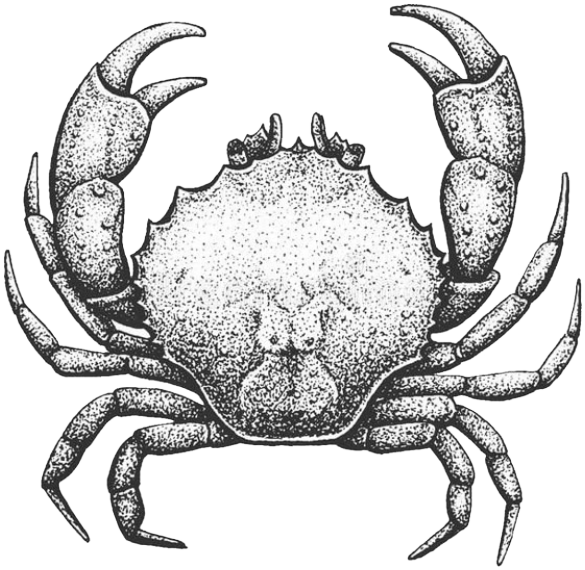
ORZOTTO DEL GIORNO (1-2-4-6-7-9-9-10-11-14)
Orzotto of the day
€ 20,00

MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" E PESTO DI ERBE DI LAGUNA (1-7)
Mezze maniche pasta from Pastificio Mancini, served with lagoon herb pesto
€ 18,00

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON RAGU' D'ANATRA A COLTELLO (1-3-5-7-8-9-11)
Fresh homemade Tagliolini with hand-cut Duck ragout
€ 20,00

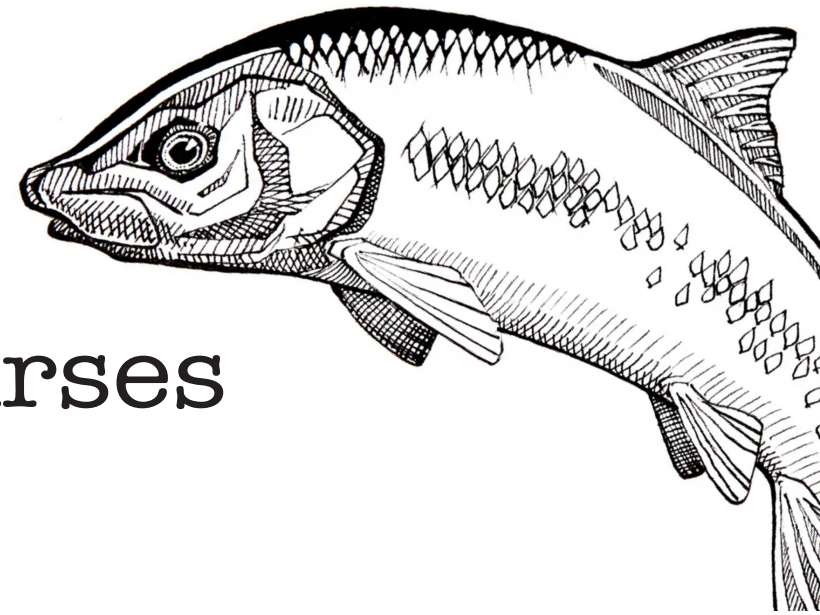
RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI ZUCCA, BURRO, SALVIA (1-3-7-9-11)
Home made Ravioli with Pumpkin, Butter and Sage
€ 20,00

SPAGHETTI "PASTIFICIO MANCINI" ALLE VONGOLE (1-14)
Pastificio Mancini" artisanal spaghetti with clams
€ 18,00



#2

Main Courses



Pitosto che roba vanza, crepa panza

SECONDI

TRANCIO DEL PESCATO CON VERDURE (2-4-14)
Fresh catch fillet with seasonal vegetables
€ 28,00

SCARTOSSO DI FRITTO MISTO DELL' ADRIATICO CON VERDURE
Mixed Adriatic seafood fritto with seasonal vegetables
€ 28,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO CANADESE CON PATATE AL ROSMARINO
Canadian sirloin steak, thinly sliced, served with rosemary potatoes
€ 30,00

CONTORNI

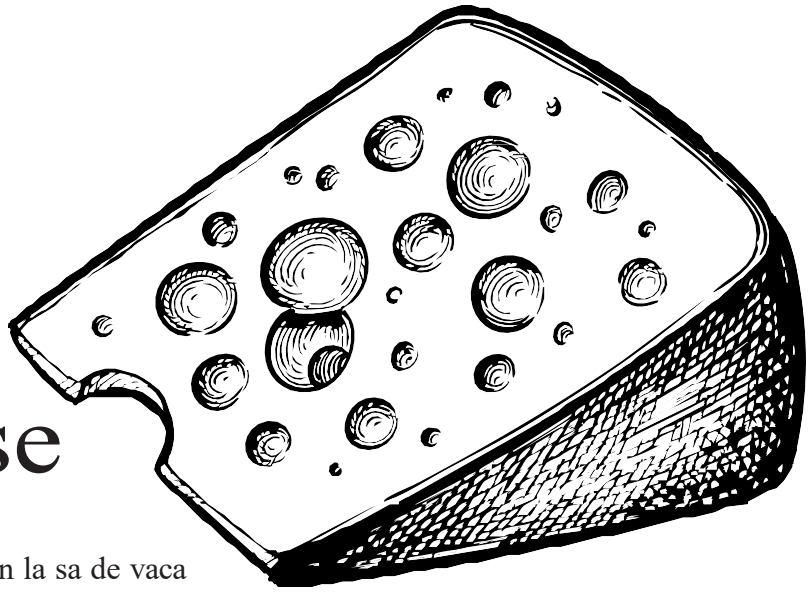
INSALATA MISTA
Mix salad € 6,00

VERDURE DI STAGIONE
Seasonal Vegetables €
12,00



#3

Cheese



La boca non xe straca fin che non la sa de vaca

FORMAGGI ITALIANI
2 punte / 2 pieces € 10,00
5 punte / 5 pieces € 20,00
8 punte / 8 pieces € 30,00

BLU DELLA LESSINIA
VENETO - Latte Vaccino
Cow's Milk - Blue Cheese

BLU DI MOROZZO
Piemonte - Latte Vaccino Crudo
Raw sheep's Milk - Blue Cheese

ROBIOLA DI ROCCAVERANO
Piemonte - Latte crudo di capra, pasta morbida
Raw Goat's Milk, Cream cheese

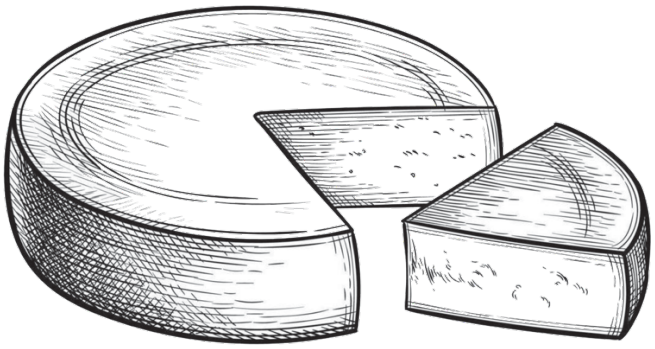
CASTELMAGNO D' ALPEGGIO
Piemonte - Latte Vaccino crudo (Ovino e Caprino)
Slow Food Raw cow's Milk

STORICO RIBELLE - BITTO ESTATE 2021
Lombardia - Latte Vaccino crudo e Caprino, presidio Slow Food
Raw cow's and goat Milk, heritage slow food

STRACCHINO DELLE VALLI OROBICHE
Lombardia - Latte Vaccino crudo
Slow Food Raw cow's Milk

BAGOSS
Lombardia - Latte Vaccino crudo
Slow Food Raw cow's Milk

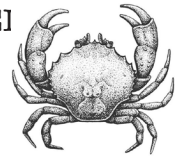
PECORINO DI PIENZA
TOSCANA - latte di Pecora Pastorizzato
Pasteurized Sheep's Milk



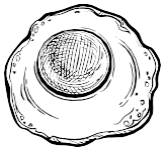
1 - GLUTEN - GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



2 - CRUSTACEAN - CROSTACEI
Marini d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste,granchi e simili



3 - EGGS & DERIVATES
UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengo come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



4 - FISH - PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



5 - ARACHIDES & DERIVATES
ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimen- ti in cui vi sia anche in piccole dosi



6 - SOY - SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



7 - MILK & DERIVATES
LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



8 - FRUIT & SHELL
FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



9 - CELERY - SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10 - SENAPE - SENAPE
Si può trovare neelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



11 - SESAME - SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se le contengono in minima parte



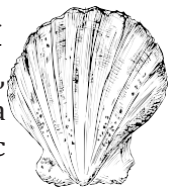
12 - SULFUR DIOXIDE & SULPHITES
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



13 - LUPINS - LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoform di: arrosti, salamini, farine e similari



14 MOLLUSCS-MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



ITA - Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
ENG - Dear guest, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way.
FRA - Cher client, si vous avez des allergies et/ou intolérances alimentaires, n'hésitez pas à demander des informations sur nos plats et boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon possible.

DEU - Sehr geehrter Gast, wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach Informationen über unsere Speisen und Getränke. wir sind darauf vorbereitet, Sie best- möglich zu beraten.

IL NOSTRO PERCORSO DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO
LASCIATEVI COCCOLARE

Percorso degustazione da cinque portate
Five-course tasting menu
€ 70,00

Il menù cambia ogni giorno, ispirato ai tesori più freschi del Mercato di Rialto e ai prodotti di stagione coltivati negli orti della laguna che circondano le isole di Sant'Erasmo, Mazzorbo e Torcello. Ogni ingrediente è selezionato con cura e trasformato dalle talentuose mani del nostro Chef, per portare in tavola i sapori più autentici della laguna veneziana.

The menu changes daily, inspired by the freshest treasures of the Rialto Fish Market and the seasonal produce grown in the lagoon gardens of Sant'Erasmo, Mazzorbo, and Torcello. Each ingredient is thoughtfully selected and brought to life by the talented hands of our Chef, celebrating the authentic flavors of the Venetian lagoon

Abbinamento vini del territorio
3 calici € 25,00 / 5 calici € 45,00

Regional wine pairing
3 glasses €25.00 / 5 glasses €45.00