



Antipasti - Appetizers

Selezione di 6 Cicchetti Veneziani

Selection of 6 Venetian Tapas

€ 20.00

Bruschette Italia

Bruschetta with Cherry Tomatoes

€ 9.50

Sarde in Saor e Polenta

Sardines in Saor

€ 16.50

Caprese di Bufala

Mozzarella Cheese and Tomatoe

€ 16.50

Capesante Gratinata

Scallops au Gratin

€ 22.50

Prosciutto Crudo e Bufala

Raw ham and Mozzarella Cheese

€ 18.50

Baccalà Mantecato con Pomodorini

Whipped Codfish with Polenta

€ 18.50

Burrata e Pomodorini

Burrata and Cherry Tomatoes

€ 18.50

Sauté di Cozze e Vongole

Sautéed Mussels and Clams

€ 18.50

Prosciutto Crudo e Melone

Raw ham and Melon

€ 18.50

Piovra all'insalata Pomodorini e Patate

Octopus Salad, Cherry Tomatoes, Potatoes

€ 18.50

Carpaccio di Manzo Rucola e Scaglie

di Grana

Beef Carpaccio Rocket salad and Parmesan

Flakes

€ 21.50

Moscardini in Umido con Polenta

Stewed Baby Octopus with Polenta

€ 18.50

Scampi

€ 4.80 al pz

Gamberi Rossi Sicilia

Red Prawns Sicily

€ 4.80 al pz

Ostriche - Oysters

€ 6.00 al pz or Selection 6 pz € 30.00

Misto Crudo Riviera x 2 Persone

Mixed Raw Fish for 2 People

4 Ostriche - 4 Gamberi Rossi Sicilia - 4 Scampi / 4 Oysters - 4 Red Prawns Sicily - 4 Scampi

€ 56.00



Primi Piatti di Terra - First Courses of Land

Spaghetti alla Carbonara
€ 14.50

Gnocchi ai 4 Formaggi
Gnocchi 4 Cheeses
€ 14.50

Tortellini Panna e Prosciutto
Tortellini Panna and Ham
€ 16.50

Penne Alfredo
Penne Alfredo Sauce
€ 16.50

Paccheri Salsicce e Gorgonzola
Paccheri Sausage and Blue Cheese
€ 16.50

Rigatoni con Pomodorini Gialli e Rossi su
Crema di Basilico
Rigatoni Yellow and Red Cherry Tomatoes
on Basil Cream
€ 16.50

Spaghetti Mamma Mia
con Polpette di Carne
Spaghetti Mamma Mia
with Meatballs
€ 18.50

Lasagna alla Bolognese
€ 16.50

Tagliatelle ai Funghi Porcini
Tagliatelle with Porcini Mushrooms
€ 16.50

Paccheri Pesto e Burrata
Fresh Pasta with Basil Pesto and Burrata
€ 22.50

Gnocchi alla Sorrentina
con Pomodoro e Mozzarella
Gnocchi alla Sorrentina
with Tomatoes sauce and Mozzarella Cheese
€ 18.50



Primi Piatti di Mare - Seafood First Courses

Tagliolini al Nero di Seppia
Tagliolini with Cuttlefish Squid Ink
€ 16.50

Tagliatelle al Salmone
Noodles with Salmon
€ 16.50

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti with Clams
€ 18.50

Paccheri con Moscardini
Fresh Pasta with Baby Octopus
€ 18.50

Tagliolini Calamari e Limone
Tagliolini Calamari and Lemon
€ 21.50

Paccheri Capesante Pomodorini e Burrata
Fresh Pasta Scallops Cherry Tom & Burrata
€ 26.50

Tagliolini con Scampi
Tagliolini with Scampi
€ 26.50

Risotto ai Frutti di Mare
Risotto with Seafood
€ 32.50



Secondi Piatti - Main Courses

Fegato alla Veneziana
Liver in Venetian Style
€ 18.50

Fusi di Pollo con Patate
Chicken Mussels with Baked Potatoes
€ 21.50

Tagliata di Manzo Rucola, Pomodorini e
Scaglie di Grana
Sliced beef with rocket salad, Cherry Tomatoes and
Parmesan Flakes
€ 22.50

Filetto di Manzo con Verdure
Beef Fillet with Vegetables
€ 32.50

Costata di Manzo 400gr con Insalata
Beef Rib 400gr with Salad
€ 36.50

Fiorentina
Fiorentina Rib Eye Steak
€ 8.00 x 1 hg

Costolette di Agnello con Patate
Lamb Chops with Potatoes
€ 28.50

Pescato del Giorno
Catch of the Day
€ 9.00 x 1 hg

Seppie alla Veneziana
Venetian Cuttlefish
€ 19.50

Filetto di Orata con Verdure
Sea Bream Fillet with Vegetables
€ 22.50

Fritto di Gamberi e Calamari
Fried Prawns and Calamari
€ 23.50

Gamberi e Scampi alla Griglia
Grilled Prawns and Scampi
€ 24.50



Pizza & Salad

Margherita

POMODORO MOZZARELLA BASILICO
TOMATO MOZZARELLA CHEESE AND BASIL

€ 12.50

Diavola

POMODORO MOZZARELLA SALAME PICCANTE
TOMATO MOZZARELLA CHEESE AND SPICY SALAMI

€ 13.50

4 Formaggi

POMODORO E 4 FORMAGGI
TOMATO AND 4 CHEESES

€ 14.50

Tonno e Cipolla

POMODORO MOZZARELLA TONNO E CIPOLLA
TOMATO MOZZARELLA CHEESE TUNA AND ONION

€ 19.50

Vegetariana

POMODORO MOZZARELLA E VERDURE
TOMATO MOZZARELLA CHEESE AND VEGETABLES

€ 14.50

Prosciutto Crudo

POMODORO MOZZARELLA PROSCIUTTO CRUDO
TOMATO MOZZARELLA CHEESE AND RAW HAM

€ 16.50

Pescatora

POMODORO E FRUTTI DI MARE
TOMATO AND SEAFOOD

€ 19.50

Cesar Salad

€ 14.50

Add Chicken + 5.50 €

Add Shrimps + 8.50 €

Insalatona Bufala

€ 16.50

Salad, Mozzarella cheese, Cherry Tomatoes,
Olives, Carrots, Corn

Insalatona Tonno

€ 16.50

Salad, Tuna, Cherry Tomatoes, Olives, Carrots,
Corn

Insalata Verde / Mista

€ 9.00

Green or Mix Salad - Salade Verte ou Mixte

Verdure alla Griglia

€ 9.00

Grilled Vegetables - Légumes Grillés

Patate Fritte

€ 9.00

French Fries - Frites



Carta Vini - Wine List



| <u>BOLLICINE</u> | <u>REGIONE</u> | |
|------------------------------------|---------------------|-------|
| Prosecco Docg Bellavigna | Veneto | € 35 |
| Prosecco Rosè San Martino | Veneto | € 35 |
| Metodo Classico Loredan Gasparin | Veneto | € 48 |
| Franciacorta Bredasole | Lombardia | € 55 |
| | | |
| <u>CHAMPAGNE</u> | <u>REGIONE</u> | |
| Lallier Rosè | Francia | € 85 |
| Veuve Cliquot | Francia | € 110 |
| Moet & Chandon Imperial | Francia | € 135 |
| Ruinart Blanc de Blanc | Francia | € 180 |
| Dom Perignon | Francia | € 480 |
| | | |
| <u>ROSE'</u> | <u>REGIONE</u> | |
| Bardolino Giuseppe Campagnola | Veneto | € 35 |
| Rosa dei Frati Ca dei Frati | Lombardia | € 45 |
| | | |
| <u>0.375</u> | <u>REGIONE</u> | |
| "White" Lugana Ca dei Frati | Lombardia | € 24 |
| "Red" Pinot Nero St. Michael Eppan | Trentino Alto Adige | € 24 |
| "Rosè" Bardolino Cavalchina | Veneto | € 22 |



Carta Vini - Wine List



WHITE

REGIONE

| | | |
|----------------------------------|-----------------------|-------|
| Pinot Grigio De Stefani | Veneto | € 35 |
| Chardonnay Vitalys De Stefani | Veneto | € 35 |
| Soave Pieropan | Veneto | € 40 |
| Lugana Ottella Le Creet | Veneto | € 45 |
| Manzoni Bianco Cecchetto | Veneto | € 40 |
| Sauvignon De Stefani | Veneto | € 45 |
| Bianco Secco Quintarelli | Veneto | € 88 |
| | | |
| Ribolla Gialla Gigante | Friuli Venezia Giulia | € 45 |
| Friulano Marco Sara | Friuli Venezia Giulia | € 48 |
| Malvasia Gigante | Friuli Venezia Giulia | € 48 |
| Sharis Livio Felluga | Friuli Venezia Giulia | € 52 |
| Pinot Grigio Jermann | Friuli Venezia Giulia | € 68 |
| Vintage Tunina Jermann | Friuli Venezia Giulia | € 120 |
| | | |
| Gewurztraminer K. Martini & Sohn | Trentino Alto Adige | € 44 |
| | | |
| Vistamare Ca Marcanda Gaja | Toscana | € 85 |
| | | |
| Chiarandà Donna Fugata | Sicilia | € 120 |



Carta Vini - Wine List



| <u>RED</u> | <u>REGIONE</u> | |
|-------------------------------------|-----------------------|-------|
| Merlot Cecchetto | Veneto | € 35 |
| Cabernet Cecchetto | Veneto | € 35 |
| Valpolicella Allegrini | Veneto | € 40 |
| Valpolicella Ripasso Bertani | Veneto | € 48 |
| Amarone Masi | Veneto | € 130 |
| Primofiore Quintarelli | Veneto | € 130 |
| Cabernet Marco Sara | Friuli Venezia Giulia | € 48 |
| Merlot Russiz Superiore Felluga | Friuli Venezia Giulia | € 60 |
| Pinot Nero Weger | Trentino Alto Adige | € 40 |
| Lagrein Zemmer | Trentino Alto Adige | € 45 |
| Chianti Peppoli Antinori | Toscana | € 45 |
| Merlot Promis Ca Marcanda Gaja | Toscana | € 90 |
| Chianti Badia a Passignano Antinori | Toscana | € 120 |
| Brunello Pian Delle Vigne Antinori | Toscana | € 160 |
| Tignanello Antinori € 360 | Toscana | € 360 |
| Cabernet Guado al Tasso Antinori | Toscana | € 370 |
| Sassicaia Tenute San Guido | Toscana | € 460 |
| Barolo Docg Prunotto | Piemonte | € 90 |
| Mille e Una Notte Donna Fugata | Sicilia | € 160 |



Aperitif & Glass of Wine

| | |
|-------------------------|------|
| Gingerino | € 6 |
| Martini Bianco | € 6 |
| Spritz con Prosecco | € 7 |
| Spritz con Franciacorta | € 9 |
| Bellini | € 10 |
| Americano | € 12 |
| Gin Hendrik's | € 16 |

a Glass

| | |
|--------------------------|------|
| Prosecco Serena | € 7 |
| Prosecco Rosè S. Martino | € 8 |
| Franciacorta Bredasole | € 9 |
| Chardonnay Conselve | € 7 |
| Sauvignon Conselve | € 8 |
| Pinot Grigio Conselve | € 9 |
| Cabernet Conselve | € 7 |
| Merlot Conselve | € 9 |
| Valpolicella Allegrini | € 9 |
| Chianti Uggiano | € 9 |
| Amarone Diora | € 12 |

Drink

| | |
|-------------------|------|
| Acqua - Water | € 6 |
| Soft Drink | € 6 |
| Birra - Beer 0.40 | € 8 |
| Birra - Beer 1lt | € 18 |

Allergeni

Preghiamo il cliente di comunicare al personale di sala, prima dell'ordine, la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche.
We kindly ask the customer to inform the dining room staff, before ordering, of the need to consume food without allergenic sorts.