

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

VENETO

CUSTOZA	Montindon	€ 25,00
LUGANA	Montindon	€ 26,00
SOAVE CLASSICO	Aldegheri	€ 26,00
BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ	Aldegheri	€ 26,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON SUPERIORE	Russiz	€ 40,00
PINOT GRIGIO	Colle Duga	€ 35,00
SAUVIGNON	Colle Duga	€ 34,00
FRIULANO	Castello di Spessa	€ 29,00
SAUVIGNON	Castello di Spessa	€ 28,00
RIBOLLA GIALLA	Cantina Gori	€ 28,00
FRIULANO	Cantina Gori	€ 27,00
SAUVIGNON	Cantina Gori	€ 27,00
PINOT GRIGIO	Cantina Gori	€ 26,00

TRENTINO ALTO ADICE

GEWURZTRAMINER	Kurtatch	€ 29,00
MULLER THURGAU	Kurtatch	€ 26,00

TOSCANA

TORRICELLA	Ricasoli	€ 32,00
------------	----------	---------

ABRUZZO

TREBBIANO D'ABRUZZO	Cerulli	€ 27,00
---------------------	---------	---------

CAMPANIA

GRECO DI TUFO	Mastroberardino	€ 31,00
---------------	-----------------	---------

BOLLICINE

CHAMPAGNE LA CUVÉE BRUT	Laurent-Perrier	€ 85,00
CHAMPAGNE HARMONY DEMI SEC	Laurent-Perrier	€ 83,00
PROSECCO Valdobbiadene Superiore DOCG Brut	Canevel	€ 30,00
PERLAGE Valdobbiadene Prosecco Biologico Superiore DOCG Extra Dry	Quorum	€ 26,00

VINI ROSSI

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	Bertani	€ 140,00
AMARONE CLASSICO	Aldegheri	€ 63,00
MALBECH	Paladin	€ 42,00
SENGIA ROSSA	Montindon	€ 35,00
VALPOLICELLA RIPASSO	Montindon	€ 35,00
ROSSO VERONESE	Montindon	€ 27,00
PINOT NERO	Gori	€ 28,00
MERLOT	Gori	€ 26,00

PIEMONTE

BAROLO	Bio	Brezza	€ 82,00
NEBBIOLO D'ALBA	Bio	Brezza	€ 38,00
BARBERA D'ALBA	Bio	Brezza	€ 34,00
DOLCETTO D'ALBA	Bio	Brezza	€ 28,00

ALTO ADIGE

CURTIS	Kurtatsch	€ 28,00
Merlot Cabernet DOC		
GLEN	Kurtatsch	€ 48,00
Pinot Nero Riserva DOC		

TOSCANA

POGGIO ALLE MURA	Banfi	€ 150,00
Brunello di Montalcino Riserva DOCG		
POGGIO ALLE MURA	Banfi	€ 78,00
Brunello di Montalcino DOCG		
POGGIO ALLE MURA	Banfi	€ 45,00
Rosso di Montalcino DOC		
CASALFERRO	Barone Ricasoli	€ 70,00
Merlot in purezza IGT		
CASTELLO DI BROLIO	Barone Ricasoli	€ 62,00
Chianti Classico DOCG		
BROLIO RISERVA	Barone Ricasoli	€ 44,00
Chianti Classico DOCG		
BROLIO	Barone Ricasoli	€ 30,00
Chianti Classico DOCG		

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	Valle reale	€ 35,00
-------------------------	-------------	---------

ANTIPASTI DI PESCE ~ FISH STARTERS

Antipasto crudo di mare con Gamberi, Scampi, Branzino, Tonno	
<i>Raw seafood appetizer with prawns, langoustines, sea bass, tuna</i>	€ 25,00
Granseola alla Veneziana	
<i>Spider crab Venetian style (boiled and served stripped)</i>	€ 25,00
Tartare di Tonno Rosso	
<i>Tuna tartare</i>	€ 23,00
Baccalà Mantecato con polenta	
<i>Creamed cod with polenta</i>	€ 18,00
Antipasto di Pesce	
<i>Seafood hors d'oeuvre</i>	€ 18,00
Antipasto Venexiano con specialità tipiche Veneziane	
<i>Venetian appetizer with typical Venetian specialties</i>	€ 15,00
Sautè di Cozze e Vongole	
<i>Sautè of mussels and clams</i>	€ 14,00
Capesante al Brandy	
<i>Brandy scallops</i>	€ 14,00
Sarde in Saor (Sarde condite con cipolle in agrodolce, pinoli e uvetta)	
<i>Sardines topped with sweet and sour onions, pine nuts and raisins</i>	€ 13,00

ANTIPASTI DI CARNE ~ MEAT STARTERS

Tartare di filetto di Manzo	
<i>Beef fillet tartare</i>	€ 23,00
Bresaola con rucola e Grana	
<i>Dried salt beef with rocket salad and parmesan</i>	€ 14,00
Antipasto di Salumi all'italiana	
<i>Italian salami appetizer</i>	€ 14,00
Prosciutto e melone	<i>Parma ham and melon</i>
	€ 13,00
Prosciutto crudo	<i>Parma ham</i>
	€ 10,00

ANTIPASTI VEGETARIANI ~ VEGETARIAN STARTERS

Caprese (Mozzarella di bufala olive e basilico)	
<i>Buffalo mozzarella, olives and basil</i>	€ 15,00
Insalatona (Insalata, pomodori, carote, olive, mozzarelline, tonno)	
<i>Big salad with salad, tomatoes, carrots, olives, mozzarella, tuna</i>	€ 14,00
Bruschette Pomodorini e Basilico	
<i>Grilled bread with tomato and basil</i>	€ 10,00
Verdure Pastellate	
<i>Fried vegetables</i>	€ 10,00

PRIMI PIATTI ~ FIRST COURSE

Bigoli all' Aragosta (servita intera)

*Bigoli (Typical Venetian pasta like Spaghetti) with
european lobster (served whole)*

€ 23,00

Agnolotti ripieni di Capasanta e Gamberi al sugo di San Pietro e Carciofi

*Agnolotti pasta stuffed with scallops and prawns with
San Pietro fish sauce and artichokes*

€ 19,00

Tagliatelle all' Astice

Tagliatelle pasta with lobster

€ 19,00

Bigoli ai Frutti di Mare cotti al Cartoccio (minimo 2 persone)

*Bigoli (Typical Venetian pasta like Spaghetti) with seafood
cooked in the oven (least 2 people)*

€ 17,00

Linguine allo Scoglio

Linguine pasta with seafood

€ 17,00

Zuppa di Pesce

Fish soup

€ 17,00

Tagliatelle con Scampi e Porcini

Tagliatelle pasta with langoustines and Porcini mushrooms

€ 16,00

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti pasta with clams and garlic

€ 16,00

Spaghetti al Nero di Seppia

Spaghetti pasta with cuttle fish

€ 14,00

Bigoli in Salsa Venexiana (Sardine e cipolla)

*Bigoli (Typical Venetian pasta like Spaghetti) in sardines
and onion sauce*

€ 13,00

Risotto ai Frutti di Mare (minimo 2 persone)

Fish risotto (least 2 people)

€ 18,00

Bigoli freschi al ragù d'Anatra

Bigoli (Typical Venetian pasta like Spaghetti) with duck ragout

€

14,00

Lasagna al Forno

Lasagna with meat sauce

€

12,00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti pasta with beaten eggs, bacon and cream

€

12,00

Linguine al Pesto alla Genovese

Linguine pasta with basil, pinenuts, garlic and Parmigiano cheese

€ 11,00

SECONDI PIATTI DI PESCE ~ SECOND COURSE OF FISH

Rombo o Branzino al Forno (da 1 kg) <i>Turbot or sea bass baked (about 1 kg)</i>	€ 60,00
Branzino o Orata al Cartoccio con verdure <i>Sea bass or sea bream baked with vegetables</i>	€ 22,00
Grigliata Mista di Pesce <i>Mixed grilled fish</i>	€ 27,00
Anguilla alla Griglia con Polenta <i>Grilled eel with polenta</i>	€ 25,00
Branzino o Orata alla griglia <i>Grilled sea bass or sea bream</i>	€ 20,00
Scampi e Gamberoni alla griglia <i>Grilled prawns and langoustines</i>	€ 20,00
Coda di rospo alla griglia <i>Grilled monkfish</i>	€ 19,00
Seppioline alla griglia <i>Grilled cuttlefish</i>	€ 19,00
Sogliola alla griglia <i>Grilled sole</i>	€ 17,00
Salmone alla griglia <i>Grilled salmon</i>	€ 16,00
Scampi fritti <i>Fried langoustines</i>	€ 21,00
Frittura Mista di Pesce con verdure (Calamari, Scampi, Gamberi) <i>Mixed fried seafood with vegetables (squid, langoustines, prawns)</i>	€ 19,00
Tagliata di Tonno Rosso con Pomodorini e Olive taggiasche <i>Sliced red tuna with cherry tomatoes and Taggiasca Olives</i>	€ 25,00
Seppie alla Veneziana (in nero con polenta) <i>Venetian cuttlefish with black sauce and polenta</i>	€ 16,00

SECONDI PIATTI DI CARNE ~ SECOND COURSE OF MEAT

Tagliata di Filetto di Manzo con rucola e grana <i>Sliced beef fillet with rocket and parmesan</i>	€ 26,00
Filetto di Manzo ai Ferri o al Pepe verde <i>Grilled beef fillet or with green pepper</i>	€ 25,00
Costata di Manzo alla Griglia <i>Grilled rib eye steak</i>	€ 24,00
Costoletta di Agnello con Pistacchi al forno <i>Lamb chop baked with pistachios</i>	€ 23,00
Entrecôte di Manzo ai Ferri <i>Grilled beef entrecôte</i>	€ 16,00
Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta <i>Calf's liver with onions and polenta</i>	€ 16,00
Cotoletta di Pollo alla Milanese <i>Milanese-style fried chicken cutlet</i>	€ 13,00
Scaloppina di Vitello al Limone o al Vino bianco <i>Veal escalope with lemon or wine</i>	€ 12,00

CONTORNI ~ SIDE DISHES

Patate Fritte <i>French fries</i>	€ 4,00
Insalata Verde <i>Green salad</i>	€ 4,50
Insalata Mista <i>Mixed salad (salad, tomatoes, carrots)</i>	€ 4,50
Zucchine ai Ferri <i>Grilled zucchini</i>	€ 4,50
Melanzane ai Ferri <i>Grilled aubergines</i>	€ 4,50
Spinaci al Burro <i>Buttered spinach</i>	€ 5,50
Contorno di Stagione <i>Season side dish</i>	€ 6,00
Funghi Misti Trifolati <i>Mixed sautéed mushrooms</i>	€ 6,00
Contorno misto per 2 persone <i>Mixed side dish for 2 people</i>	€ 10,00

FORMAGGI ~ CHEESES

Asiago	€ 5,00
Gorgonzola	€ 5,00
Grana	€ 6,00
Selezione di formaggi misti <i>Selection of mixed cheeses</i>	€ 10,00

BIBITE ~ DRINKS

0,75 L Acqua Naturale (Microfiltrata) ~ <i>Still water</i>	€ 2,50
0,75 L Acqua Frizzante (Microfiltrata) ~ <i>Sparkling water</i>	€ 2,50
Aperitivi vari ~ <i>Various aperitifs</i>	€ 4,00
Spritz, Martini, Campari, Gingerino	
Americano, Negroni	€ 6,00
Bellini (Succo di pesca e Prosecco)	€ 4,00
Calice di Prosecco <i>Glass of Prosecco</i>	€ 4,00
Birra alla spina ~ <i>Draft beer</i>	
Litro 100cl.	€ 12,00
Media 40cl.	€ 6,00
Piccola 20cl.	€ 3,50
Birra in Bottiglia 33cl. ~ <i>Bottled beer</i>	
Nastro Azzurro	€ 5,00
Beck's	€ 5,00
Beck's Analcolica	€ 5,00
Veneziana Rossa	€ 5,00
Coca cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite	€ 4,00
Succo di Frutta (Albicocca, Arancia, Pera, Pesca, Mela verde)	€ 3,50
<i>Fruit Juice (Apricot, Orange, Pear, Peach, Green Apple)</i>	

VINO DELLA CASA ~ HOUSE WINE

PINOT BIANCO, PROSECCO, CABERNET, RABOSELLO

1 L	€ 13,00
1/2 L	€ 7,00
1/4 L	€ 4,00
Calice ~ Glass	€ 4,50