

PIZZE

AL VECIO CANTON	POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, CIPOLLA, SALAME PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA CHEESE, ONION, SPICY SALAMI	€ 12,00
BOSCAIOLA	POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI PREGIATI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED WILD MUSHROOMS	€ 12,00
BRESAOLA	POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CURED RAW BEEF, ROCKET SALAD, PARMESAN	€ 12,00
BUFALINA	POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MILK MOZZARELLA, BASIL	€ 12,00
BURRATINA	BURRATA, PESTO AL BASILICO, POMODORINI, ACCIUGHE BURRATA CHEESE, PESTO, TOMATOES, ANCHOVIES	€ 14,00
CALZONE	POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA AFFUMICATA, PROSCIUTTO, FUNGHI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SMOKED RICOTTA CHEESE, HAM, MUSHROOMS	€ 12,00
CAPRICCIOSA	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCOFI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE	€ 10,00
CASTRAURE E LARDO	POMODORO, MOZZARELLA, CASTRAURE, LARDO DI COLONNATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CASTRAURE (ARTICHOKE), COLONNATA BACON FAT	€ 13,00
DIAVOLA	POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI	€ 9,00
DUCALE	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM	€ 12,00
FUNGHI	POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS MUSHROOMS	€ 9,00
MARGHERITA	POMODORO, MOZZARELLA - TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	€ 7,50
MARINARA	POMODORO, AGLIO - TOMATO SAUCE, GARLIC	€ 7,00
NAPOLETANA	POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS	€ 12,00
OCADILLA	MOZZARELLA, PETTO D'OCA, RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA MOZZARELLA, GOOSE BREAST CARPACCIO, ROCKET SALAD, TOMATOES, PARMESAN	€ 15,00
PROSCIUTTO	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO - TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM	€ 9,00
QUATTRO FORMAGGI	POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI VARI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ASSORTED CHEESES	€ 12,00
QUATTRO STAGIONI	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, SALAME PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, SPICY SALAMI	€ 12,00
RADICCHIO e GORGONZOLA	POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO DI TREVISO, GORGONZOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TREVISO RED CHICORY, GORGONZOLA CHEESE	€ 12,00
ROMANA	POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE - TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES	€ 10,00
SICILIANA	POMODORO, OLIVE NERE, ACCIUGHE - TOMATO SAUCE, BLACK OLIVES, ANCHOVIES	€ 9,00
TONNO e CIPOLLA	POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, ONION	€ 12,00
TIROLESE	POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, POMODORI ESSICATI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SMOKED HAM, DRY TOMATOES	€ 12,00
VERDURE	POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE DI STAGIONE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED SEASONAL VEGETABLES	€ 12,00
VIENNESE	POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL - TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FRANKFURTER	€ 9,00
VEGAN PIZZA	POMODORO, FORMAGGIO DI MAIS, VERDURE TOMATO SAUCE, VEGAN CHEESE, MIXED SEASONAL VEGETABLES	€ 12,00/14,00

OGNI VARIAZIONE Variations € 1,00/3,00

COPERTO € 2,00/pax. Cover charge

* Tutte le pizze sono condite con origano - The pizzas are all served with oregano
Il menù può subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti e alla stagionalità

ANTIPASTI - APPETIZERS

INSALATONA CON LATTUGA, POMODORI, CAROTE, OLIVE, MAIS, TONNO Salad with lettuce, tomatoes, carrots, olives, mize, tuna	€ 12,00
PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANESE DI PARMA (18MESI) - Parma ham	€ 14,00
AFFETTATO MISTO - Assortment of cured meats	€ 18,00
BURRATA CON POMODORINI, ACCIUGHE DEL TIRRENO E PESTO AL BASILICO Burrata with tomatoes, anchovies and pesto	€ 14,00
BRESAOLA RUCOLA E PARMIGIANO - Dry-salted beef with rocket salad and parmesan cheese	€ 14,00
TRIS TIPICO VENEZIANO - Salt cod creamed, sardines in "saor", cuttlefish Venetian style with polenta	€ 16,00
TARTARE DI MANZO PIEMONTESE - Beef tartare	€ 17,00
CARPACCIO AFFUMICATO DI MANZO PIEMONTESE CON RUCOLA E PARMIGIANO Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese	€ 14,00
CAPELANTE ALLA GRIGLIA - Grilled scallops	€ 14,00
IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE - Sautéed mussels and carpet shells with pepper	€ 14,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI CON MARMELLATE - Mixed italian cheeses with jams	€ 14,00
ANTIPASTO MISTO DI PESCE - Seafood hors d'oeuvre	€ 22,00

PRIMI - MAIN COURSES

SPAGHETTI AL POMODORO - Spaghetti with tomato sauce	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - Spaghetti with meat ragoût Bolognese style	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA - Spaghetti carbonara (bacon, eggs yolks, parmesan cheese)	€ 12,00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA - Spaghetti with cuttle-fish ink sauce	€ 12,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE - Spaghetti with clams	€ 12,00
LASAGNE ALLA BOLOGNESE - Lasagne Bolognese style	€ 12,00
PENNETTE ALLE VERDURE DI TORCELLO - Pasta quills with vegetables from Torcello	€ 12,00
MEZZE MANICHE CON RADICCHIO DI TREVISO E SALSICCIA - Pasta quills with red chicory and sausage	€ 12,00
GNOCCHETTI CON CAPELANTE E ZUCCHINE Dumplings or Black Tagliolini with scallops and zucchini	€ 14,00
SPAGHETTI ALLA BUSERA - Spaghetti with scampi and hot tomato sauce	€ 15,00
SPAGHETTI ALLA PESCATORA - Spaghetti with seafood	€ 16,00
TAGLIOLINI NERI CON SCAMPI MARINATI CRUDI Black Tagliolini with raw marinated scampi	€ 16,00
RISOTTO DELLO CHEF - Chef's Risotto (min. 2 persons)	€ 16,00 per pax
ZUPPA DI PESCE - Fish soup (min. 2 persons)	€ 16,00 per pax

COPERTO € 2,00/pax. Cover charge

SECONDI - SECOND COURSES

BISTECCA DI MANZO - Beef steack	€ 18,00
FILETTO DI ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA - Grilled filet of beef	€ 22,00
FILETTO DI ANGUS IRLANDESE AL PEPE VERDE - Filet of beef with green pepper	€ 22,00
TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA Flank Steak with rocket salad and parmesan cheese	€ 20,00
COSTATA DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA - Grilled sirloin steack	€ 5,50/hg
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA - Grilled lamb chops	€ 22,00
SARDE IN SAOR CON POLENTA - Fried and marinated sardines with cooked onions and vinegar with polenta	€ 14,00
SEPIE ALLA VENEZIANA CON POLENTA - Cuttlefish Venetian style with polenta	€ 15,00
FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA - Liver Venetian style with polenta	€ 15,00
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON PATATE - Grilled filet of sea bass with potatoes	€ 18,00
FRITTURA MISTA DI PESCE CON VERDURINE - Mixed fried fish with vegetables	€ 22,00

* Il menù prevede ulteriori piatti a base di pesce, con varianti legate alla disponibilità del mercato ittico e alla stagionalità degli ingredienti.
The menu includes extra fish special dishes with seasonal ingredients.

CONTORNI - SIDE DISHES

INSALATA MISTA - Mixed salad	€ 5,00
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA - Mixed seasonal grilled vegetables	€ 7,00
PATATE AL FORNO - Baked potatoes	€ 5,00
PATATE FRITTE - French fried potatoes	€ 5,00
OLIVE ASCOLANE - Fried stuffed olives	€ 7,00

DESSERT

BISCOTTINI DI BURANO CON VINO TRAMINER AROMATICO - Burano's biscuits and dessert wine	€ 7,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO - Chocolate soufflé	€ 7,00
CREMA CATALANA - Broiled custard	€ 5,00
GELATO ARTIGIANALE - Home-made ice cream	€ 6,00
DESSERT DELLO CHEF	€ 7,00

COPERTO € 2,00/pax. Cover charge

MENÚ VENEZIANO

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA - Spaghetti with cuttle-fish ink sauce

BIGOLI IN SALSA - Wholemeal pasta in anchovi sauce

SEPIE ALLA VENEZIANA CON POLENTA - Cuttlefish Venetian style with polenta

FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA - Liver Venetian style with polenta

FRITTURA MISTA DI PESCE - Mixed fried fish

SARDE IN SAOR - Sardines in "saor" Venetian style

INSALATA MISTA - Mixed salad

PATATE AL FORNO - Baked potatoes

22 euro

Servizio e coperto inclusi - cover charge and service included

MENÚ DEL GIORNO

SPAGHETTI AL POMODORO - Spaghetti with tomato sauce

PENNE ALLA BOLOGNESE - Penne pasta with meat ragoût Bolognese style

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - Spaghetti with clams

LASAGNE ALLA BOLOGNESE - Lasagne Bolognese style

SCALOPPINE AL VINO BIANCO - Escalopes with white wine sauce

COTOLETTA ALLA MILANESE - Milanese chop breaded

INSALATA CAPRESE - Caprese salad

INSALATA MISTA - Mixed salad

PATATE FRITTE - French fried potatoes

18 euro

Servizio e coperto inclusi - cover charge and service included

VINO IN BOTTIGLIA - BOTTLED WINE

VINI SPUMANTI - SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT DI VALDOBBIADENE € 20,00
Cardinal bicchiere - glass: € 4,00

PROSECCO DOCG EXTRA DRY € 22,00
Col Vettoraz

FRANCIACORTA DOCG - CURVÈE BRUT € 28,00
Solive

CHAMPAGNE BRUT BdB - LE 7 CRUS € 45,00
Agrapart

VINI BIANCHI - WHITE WINES

PINOT GRIGIO € 20,00
Luigino Zago bicchiere - glass: € 4,00

CHARDONNAY € 22,00
Fossa Mala

FRIULANO € 22,00
Fossa Mala

PINOT GRIGIO € 22,00
Fossa Mala

SAUVIGNON € 22,00
Fossa Mala

TRAMINER AROMATICO € 22,00
Fossa Mala

SOAVE CLASSICO doc € 20,00
Stefanini bicchiere - glass: € 4,00

MALVASIA doc € 26,00
Castelvecchio

PINOT GRIGIO RAMATO doc € 28,00
Specogna

RIBOLLA GIALLA doc € 28,00
Specogna

SHARIS igt € 28,00
Livio Felluga

ILLIVIO doc € 42,00
Livio Felluga

TERRE ALTE doc € 55,00
Livio Felluga

VINI ROSATI - ROSE WINES

BARDOLINO ROSÉ doc € 20,00
Recchia bicchiere - glass: € 4,00

VINI ROSSI - RED WINES

CABERNET SAUVIGNON doc € 22,00
Fossa Mala bicchiere - glass: € 4,00

CABERNET SAUVIGNON doc € 32,00
Castelvecchio

MERLOT doc € 22,00
Fossa Mala

REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO doc € 22,00
Fossa Mala

CHIANTI CLASSICO doc € 20,00
Fattoria Petrognano bicchiere - glass: € 4,00

LAMBRUSCO GRASPAROSSA dop € 22,00
Ca'Berti

VALPOLICELLA CLASSICO € 18,00
Recchia bicchiere - glass: € 4,00

VALPOLICELLA RIPASSO € 28,00
Recchia

VERTIGO igt € 28,00
Livio Felluga

NUARÉ igt € 28,00
Livio Felluga

BARBERA D'ALBA doc € 26,00
Matteo Correggia

ROERO docg € 26,00
Matteo Correggia

CHIANTI CLASSICO RISERVA doc € 28,00
Fattoria Petrognano

ROSSO DI MONTALCINO docg € 28,00
Claudia Ferrero

BAROLO docg € 42,00
Giovanni Corino

BRUNELLO DI MONTALCINO docg € 48,00
Claudia Ferrero

AMARONE DELLA VALPOLICELLA € 57,00
Recchia

AMARONE € 60,00
Vigne di S.Pietro

BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEER

BECKS	€ 4,50
CERES	€ 4,50
FRANZISKANER	€ 6,00
G. MENABREA BIONDA	€ 4,50
G. MENABREA ROSSA	€ 4,50
BIRRA ANALCOLICA	€ 4,50
BIRRA 32 - 75 cl.	€ 15,00
BIRRA REDENTORE - 50 cl.	€ 9,00
BIRRA GJULIA Nord bionda/Biologica	€ 6,00/7,00
BIRRA GJULIA Senza glutine - <i>Glutenfree</i> 50 cl.	€ 9,00

BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEER

BIRRA BIONDA - BLONDE BEER: FORST KRONEN SPECIAL - BIRRA ROSSA - RED BEER: FORST SIXTUS DOPPLED BOCK

PICCOLA - SMALL	€ 3,50
MEDIA - MEDIUM	€ 6,00

BIBITE - DRINKS

ACQUA MINERALE	€ 3,50
BIBITE IN LATTINA - CANNED DRINKS	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA - FRUIT JUICES	€ 3,50
GINGERINO	€ 4,00
CAMPARI SODA	€ 4,50
SPRITZ	€ 4,00
BELLINI	€ 4,50

VINO SFUSO DELLA CASA - HOUSE WINE IN CARAFE

PROSECCO - White wine Prosecco	¼ l. - € 4,50	½ l. - € 8,00	1l. - € 15,00
VINO ROSSO CABERNET - Red wine Cabernet	¼ l. - € 4,50	½ l. - € 8,00	1l. - € 15,00

CAFFETTERIA E LIQUORI

CAFFÉ	€ 2,00
CAFFÉ AMERICANO	€ 3,00
INFUSI	€ 3,50
CAPPUCCINO	€ 3,50
DIGESTIVI E AMARI ITALIANI	€ 3,00
LAGAVULIN - Single malt scotch whisky	€ 6,00
CAOL ILA - Whisky 17 y.o.	€ 8,00
GRAPPE Prime uve - Storica	€ 6,00
GRAPPA 903 BARRIQUE	€ 6,00
RON ZACAPA - Rum	€ 8,00