

menu



Le nostre zuppe

Pasta e fagioli alla veneziana.....	11,50
Minestrone.....	10,50
Zuppa di cipolle con crostini di aglio.....	10,50
Crema di pomodori e crostini.....	10,50
Zuppa di pollo.....	13,50
Zuppa di pesce.....	17,50

Secondi di pesce

Frittura di calamari*	15,50
Calamari alla griglia*	16,50
Seppie alla griglia*	17,50
Gran fritto misto di pesce*	21,50
Sogliola alla griglia o al limone*.....	22,50
Orata o branzino alla griglia	24,50
Spiedini di gamberi dello chef	26,50
Orata o branzino al forno con patate	29,50
Scampi alla griglia o Busara*	28,50

Contorno

Patatine fritte*.....	5,50
Patate lesse	5,50
Insalata mista	6,00
Verdure grigliate	6,50

Antipasti di pesce

Cocktail di gamberi*.....	13,50
Insalata di mare*	14,50
Carpaccio di tonno in letto di rucola.....	15,50
Sauté di cozze e vongole alla marinara.....	16,50
Salmone affumicato con crostini all'aglio.....	16,50
Gamberi imperiali in pasta fillo con pomodorini.....	15,50
Capesante al forno*.....	20,50
Antipasto misto veneziano.....	24,50

I nostri risotti

Risotto "primavera".....	14,50
Risotto ai funghi	14,50
Seafood risotto	18,50
Risotto pollo e curry	17,50
Risotto con scampi e funghi porcini	18,50
Risotto al nero di seppia	16,50

Secondi piatti classici

Petto di pollo alla griglia.....	14,50
Cotoletta alla milanese.....	14,50
Capesante q.b.....	15,50
(vino, limone, marsala, ecc.)	
Grigliata o entrecote livornese.....	17,50
Petto di pollo dello chef	19,50
Tagliata di manzo con rucola e parmigiano	19,50
Filetto di manzo al pepe verde o al Barolo.....	28,50
Costolette di agnello alla griglia	28,50

Insalata primaverile

(rucola, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, olive).....	12,50
Spinaci al vapore.....	5,50

Antipasti classici

Bruschetta al pomodoro.....	6,50
Caprese (tomato, mozzarella, basil).....	9,50
Verdure miste grigliate con scamorza affumicata....	11,50
Formaggi misti.....	11,50
Formaggio grigliato.....	9,50
Mozzarella impanata con pomodorini.....	12,50
Prosciutti di Parma.....	14,50
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano.....	16,50
Antipasto misto di salumi.....	19,50
Antipasto misto della casa.....	23,50

Primi piatti di pesce

Spaghetti tonno e pomodorini.....	13,50
Spaghetti al nero di seppia.....	15,50
Tagliolini al salmone affumicato.....	16,50
Rigatoni con gamberi, pomodorini e basilico.....	16,00
Spaghetti alle vongole veraci.....	16,50
Linguine/Spaghetti ai frutti di mare.....	19,50
Tagliolini con gamberi e zucchine.....	17,50
Linguine "mare e monti".....	17,50
Gnocchi con scampi e rucola.....	17,50
Spaghetti "mamma mia" (scampi e vongole).....	18,50

Piatti tipici veneziani

Senza sarde.....	13,50
Polenta, sopressa e funghi.....	11,50
Pasta e fagioli.....	11,50
Pepata di cozze con crostini di pane.....	12,50
Risi e bisi.....	14,50
Baccalà mantecato con polenta.....	15,50
Polpo alla diavola con polenta.....	14,50
Bigoli al sugo.....	14,50
Nero di seppia con polenta.....	14,50
Fegato alla veneziana con polenta.....	15,50
Polpo con patate lesse.....	15,00
Linguine alla busara.....	15,50

Bevande

Acqua minerale	4,50
Succhi di frutta (arancia, mela, pesca).....	4,00
Coca-Cola	5,00
Fanta	5,00
Folletto	5,00
Soda al limone	5,00
Tè freddo (pesca, limone).....	5,00

Birra alla spina

Birra piccola.....	4,00
Birra media	6,50
Birra da 1 lt.....	14,00

Primi piatti classici

Spaghetti al pomodoro.....	9,50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	9,50
Pennette all'arrabbiata	11,50
Pennette "primavera".....	12,00
Spaghetti Bolognese	12,50
Spaghetti con polpette.....	13,50
Lasagna Bolognese	13,50
Lasagne di verdure	13,50
Rigatoni all'amatriciana	13,00
Di spaghetti alla carbonara	14,50
Spaghetti al pesto.....	13,50
Fettuccine Alfredo.....	11,00

Gnocchi q.b. (4 formaggi, pomodoro, ecc.).....	14,50
Tortellini prosciutto e panna.....	15,50
Tagliatelle con funghi e salsiccia.....	17,50
Ravioli ricotta e spinaci.....	17,50

Vino della casa

Bicchiere di vino rosso/bianco.....	6,50
<i>Bicchiere di vino bianco o rosso</i>	
Bicchiere di vino rosato.....	7,50
Calice di Moscato dolce.....	9,00
<i>Calice di Moscato dolce</i>	

Amari

Limoncello.....	5,00
Grappa Bianca.....	6,00
Grappa di Amarone.....	14,00
Grappa Barricata.....	10,00
Montenegro.....	6,50
Ramazotti.....	6,50
Averna.....	6,50
Vecchio Amaro del Capo.....	6,50
Felce bianco.....	6,50
Caffè irlandese.....	11,50

Antipasti

Spritz Aperol / Campari.....	6,50
Prosecco.....	6,50
Mimosa.....	7,50
Hugo.....	7,50
Bellini.....	7,50
Rossini.....	7,50
Negroni.....	10,00
Americano.....	8,50

Cocktail - Bevande lunghe

Gin Tonic.....	10,00
Vodka Limone.....	10,00
Whisky Cola.....	10,00
Nero Russo.....	10,00

Piemonte

Rossi rossi

Barbera d'Alba.....	46,00
Dolcetto d'Alba.....	48,00
Barolo.....	128,00

Sicilia

Etna Bianco.....	48,00
Rosso Etna.....	64,00
Nero d'Avola.....	38,00

Campania

Greco di Tufo.....	38,00
--------------------	-------

Bianchi/White

Fiano di *****	39,00
Franco.....	37,00

Puglia

Primitivo di Manduria (red).....	28,00
Negroamaro Canonico.....	35,00

Caffè

Caffè.....	3,00
Cappuccino.....	5,00
Café latte.....	5,00
Caffè americano.....	3,50
Tè caldo.....	15,00

Dessert

Tiramisù.....	8,00
Torta della nonna	8,00
Sicilian cannoli	8,00
Crème brûlée	8,00
Dolce della casa	8,00

Toscana

Chianti Classico.....	48,00
Brunello di Montalcino.....	64,00
Chianti Superiori.....	38,00
Sassicaia.....	480,00
Ornellaia.....	440,00
Gaja.....	180,00
Donnaluce.....	85,00
Leggero.....	270,00

Abruzzo

Montepulciano.....	35,00
Pecorino.....	28,00

Spumanti e Champagne

Moscato.....	32,00
Duplavis.....	24,00
Valdobbiadene.....	33,00
Franciacorta.....	48,00
Sant'Erasmo.....	39,00
Mu'at Chandon.....	120,00
Mosto Chandon Rose.....	130,00
Dom Perignon	440,00
Cristallo Champagne.....	520,00



Bottiglie 375 ml

Chianti.....	14,00
Valpolicella.....	15,00
Soave.....	14,00

La nostra cantina

Veneto

Bianchi / Bianco

Pinot Bianco.....	25,00
Pinot Grigio.....	25,00
Chardonnay.....	25,00
Sauvignon.....	27,00
Soave Classico.....	37,00
Sowe Pieropon.....	45,00
Incrocio Manzoni.....	30,00
Bardolino Chiaretto.....	26,00

Rossi / Red

Caverbet Sauvignon.....	23,00
Merlot.....	22,00
Malbec.....	35,00
Carmenere.....	30,00
Valpolicella Classico.....	29,00
Valpolicela Ripasso.....	46,00
Amarone del Valpolicella.....	88,00
Recioto Dolce 0,5 cl	48,00

Vini Biologici (Veneziani)

La Cantina (Gorgo)

Custoza Bianco.....	28,00
San Michelin.....	39,00
Ombrina rossa.....	39,00
Prosecco Bio col Fondo.....	42,00

Friuli Venezia Giulia

Bianchi/White

Friulano (Tocai) Collio.....	36,00
Malvasia Collio.....	36,00
Pinot Grigio Collio.....	38,00
Ribolla Gialla Collio.....	39,00
Chardonnay Collio.....	37,00

Rossi / Red

Cabernet Franc Collio.....	36,00
Merlot Collio.....	38,00
Refosco Collio.....	37,00
Schioppettino Collio.....	38,00

Trentino Alto Adige

Gewürztraminer.....	39,00
Müller Turgovia.....	37,00
Lagrein.....	38,00
Pinot Nero.....	44,00

Lombardia

Lugana.....	44,00
-------------	-------

Emilia Romagna

Lambrusco.....	30,00
----------------	-------

