

TRATTORIA
Da Gigi
VENEZIA



Menu



Le nostre zuppe

Pasta e fagioli alla veneziana	€ 12,50
Zuppa di verdure (minestrone)	€ 11,50
Zuppa di cipolle con crostini all'aglio	€ 11,50
Crema di pomodori e crostini	€ 11,50
Zuppa di pollo	€ 14,50
Zuppa di pesce	€ 18,50

I nostri risotti

Risotto "primavera"	€ 15,50
Risotto ai funghi	€ 15,50
Risotto ai frutti di mare	€ 18,50
Riso pollo e curry	€ 17,50
Risotto scampi e porcini	€ 19,50
Risotto al nero di seppia	€ 17,50

Secondi piatti di pesce

Calamari fritti*	€ 16,00
Calamari alla griglia*	€ 17,50
Seppie ai ferri*	€ 17,50
Gran fritto misto di pesce*	€ 23,50
Sogliola ai ferri o al limone*	€ 22,50
Orata o branzino alla griglia	€ 25,50
Spiedini di gamberi dello "chef"	€ 27,50
Orata o branzino al forno con patate	€ 29,50
Scampi alla griglia o alla busara*	€ 28,50

Secondi piatti classici

Petto di pollo alla griglia	€ 15,00
Cotoletta alla milanese	€ 15,00
Scaloppine a piacere (vino, limone, marsala, ecc.)	€ 15,50
Entrecote alla griglia o alla livornese	€ 18,50
Petto di pollo dello "chef"	€ 19,50
Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 21,50
Filetto di bue al pepe verde o al barolo	€ 29,50
Costolette di agnello alla griglia	€ 29,50

Contorni

Patate fritte*	€ 5,50
Patate lesse	€ 5,50
Insalata mista	€ 6,00
Verdure ai ferri	€ 6,50

Insalata primavera (rucola, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, olive)	€ 12,50
Spinaci al vapore	€ 5,50



Antipasti di pesce

Cocktail di gamberoni*	€ 14,50
Insalata di mare*	€ 15,50
Carpaccio di tonno in letto di rucola	€ 16,50
Saltata di cozze e vongole alla marinara	€ 17,50
Salmone affumicato con crostini all'aglio	€ 17,50
Gamberi imperiali in pasta filo	€ 17,50
Capesante al forno*	€ 23,50
Gran antipasto misto alla Veneziana	€ 25,50

Antipasti classici

Bruschette con pomodoro	€ 6,50
Caprese (pomodoro, mozzarella, basilico)	€ 9,50
Grigliata di verdure miste con scamorza affumicata	€ 12,50
Formaggi misti	€ 11,50
Formaggio alla griglia	€ 9,50
Mozzarelline impanate con pomodorini	€ 13,50
Prosciutti crudo di Parma	€ 16,50
Carpaccio di bresaola con rucola e grana	€ 17,50
Antipasto misto di salumi	€ 21,50
Antipasto misto della casa	€ 24,50

Primi piatti di pesce

Spaghetti tonno e pomodorini	€ 15,50
Spaghetti al nero di seppia	€ 16,50
Tagliolini al salmone affumicato	€ 17,50
Rigatoni ai gamberi, pomodorini e basilico	€ 18,50
Spaghetti alle vongole veraci	€ 17,50
Linguine/Spaghetti ai frutti di mare	€ 21,50
Tagliolini gamberi e zucchine	€ 19,50
Linguine "mare e monti"	€ 19,50
Gnocchi scampi e rucola	€ 19,50
Spaghetti "mamma mia" (scampi e vongole veraci)	€ 20,50

Primi piatti classici

Spaghetti al pomodoro	€ 10,50
Spaghetti aglio olio e peperoncino	€ 10,50
Pennette all'arrabbiata	€ 12,50
Pennette "primavera"	€ 13,00
Spaghetti alla bolognese	€ 13,50
Spaghetti con polpette	€ 14,00
Lasagne alla bolognese	€ 14,50
Lasagne di verdure	€ 14,50
Rigatoni all'amatriciana	€ 14,50
Spaghetti alla carbonara	€ 15,50
Spaghetti al pesto	€ 14,50
Fettuccine Alfredo	€ 11,50
Gnocchi a piacere (4 formaggi, pomodoro, ecc.)	€ 16,50
Tortellini prosciutto e panna	€ 17,50
Tagliatelle funghi e salsiccia	€ 18,50
Ravioli ricotta e spinaci	€ 18,50

Pizza

MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella</i>	€ 7,50
PATATOSA <i>Pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	€ 9,50
VIENNESE <i>Pomodoro, mozzarella, würstel</i>	€ 9,50
PROSCIUTTO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 10,00
DIAVOLA <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ 11,50
CAPRESE <i>Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, olive</i>	€ 11,00
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	€ 12,50
ROMANA <i>Pomodoro, mozzarella, alici</i>	€ 11,50
NAPOLETANA <i>Pomodoro, mozzarella, alici, capperi</i>	€ 11,50
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salame</i>	€ 12,50
QUATTRO STAGIONI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive</i>	€ 13,50
CALZONE <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	€ 12,50
GORGONZOLA <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	€ 13,00
BOSCAIOLA <i>Pomodoro, mozzarella, misto di funghi</i>	€ 13,50
PUGLIESE <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 13,50
CALZONE VEGETARIANO <i>Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione</i>	€ 13,50
VEGETARIANA <i>Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione</i>	€ 13,50
QUATTRO FORMAGGI <i>Pomodoro, mozzarella, misto di formaggi</i>	€ 14,00
SAN DANIELE <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	€ 14,50
FRUTTI DI MARE <i>Pomodoro, aglio, gamberi, scampi, vongole, cozze, prezzemolo*</i>	€ 16,50

Bevande

Acqua minerale	€ 4,50
Succhi di frutta (arancia, mela, pesca)	€ 4,00
Coca-cola	€ 5,00
Fanta	€ 5,00
Sprite	€ 5,00
Lemon soda	€ 5,00
Tè freddo (pesca, limone)	€ 5,00

Aperitivi

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

Amari

Limoncello	€ 5,00
Grappa Bianca	€ 6,00
Grappa di Amarone	€ 14,00
Grappa Barricata	€ 10,00
Montenegro	€ 6,50
Ramazzoti	€ 6,50
Averna	€ 6,50
Vecchio Amaro del Capo	€ 6,50
Fernet Branca	€ 6,50
Irish Coffee	€ 11,50

Vino della casa

Calice di vino Rosso/Bianco	€ 6,50
<i>Glass of White or Red wine</i>	
Calice di vino Rosè	€ 7,50
<i>Glass of Rosè wine</i>	
Calice di Moscato dolce	€ 9,00
<i>Glass of sweet Moscato</i>	

Birra alla spina

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

Cocktails - Long Drinks

Gin Tonic	€ 10,00
Vodka Lemon	€ 10,00
Whisky Cola	€ 10,00
Black Russian	€ 10,00

Caffeteria

Caffè	€ 3,00
Cappuccino	€ 5,00
Caffè latte	€ 5,00
Caffè americano	€ 3,50
Tè caldo	€ 5,00

Dessert

Tiramisù
Torta della Nonna
Cannoli siciliani
Crème brûlée
Dolce della casa
€ 8,00

La nostra cantina

Veneto

Bianchi / White

Pinot Bianco	22
Pinot Grigio	25
Chardonnay	25
Sauvignon	27
Soave Classico	26
Soave Pieropan	45
Incrocio Manzoni	30
Bardolino Chiaretto	26

Rossi / Red

Cabernet Sauvignon	23
Merlot	22
Malbec	35
Carmenere	30
Valpolicella Classico	29
Valpolicella Ripasso	46
Amarone del Valpolicella	88
Recioto Dolce da 0,5 cl	48

Vini Biologici (Veneti)

La Cantina (GorGo)

Bio



Bianco di Custoza	28
San Michelin	
Rosso Corvina	39
Prosecco Bio col Fondo	42

Friuli Venezia Giulia

Bianchi / White

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

Rossi / Red

Cabernet Franc Collio	36
Merlot Collio	38
Refosco Collio	37
Schioppettino Collio	38

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer	39
Müller Thurgau	37
Lagrein	38
Pinot Nero	44

Lombardia

Lugana	44
--------	----

Emilia Romagna

Lambrusco	30
-----------	----

Piemonte

Rossi / Red

Barbera d'Alba	46
Dolcetto d'Alba	48
Barolo	128

Toscana

Chianti Classico	30
Brunello di Montalcino	94
Chianti Superiore	46
Sassicaia	480
Ornellaia	440
Gaja	180
Donnaluce	85
Luce	270

Abruzzo

Montepulciano	35
Pecorino	28

Sicilia

Etna Bianco	48
Etna Rosso	64
Nero d'Avola	38

Campania

Bianchi / White

Greco di Tufo	38
Fiano di Avellino	39
Falanghina	37

Puglia

Primitivo di Manduria (rosso)	28
----------------------------------	----

Negroamaro Canonico	26
---------------------	----

Bottiglie 375 ml

Chianti	14
Valpolicella	15
Soave	14

Spumanti e Champagne

Moscato	32
Duplavis	24
Valdobbiadene	33
Franciacorta	48
Sant'Erasmo	39
Moet Chandon	120
Moet Chandon Rose	130
Dom Perignon	440
Champagne Cristal	520

Piatti tipici veneziani

Sarde in saor

€
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

Moscardini alla diavola con polenta

€
14,50

Bigoli in salsa

€
14,50

Seppie nere con polenta

€
14,50

Fegato alla veneziana con polenta

€
15,50

Piovra con patate lesse

€
15,00

Linguine alla busara

€
15,50