

Antipasti Starters



Selezione di 6 tipici Cicchetti Veneziani

Selection of 6 typical venetian cicchetti

€ 15

Varietà di salumi tipici e formaggi

(soppressa vicentina, crudo Montagnana, ossocollo veronese, Monte Veronese, Asiago e Taleggio)

GLUTINE - LATTE - FRUTTA SECCA

Variety of typical cold cut and cheeses

(Montagnana raw ham, soppressa Vicentina, ossocollo Veronese, Monte Veronese, Asiago e Taleggio)

GLUTEN - MILK - NUTS

€ 24

Tartare di tonno con mango e avocado

PESCE - SOIA

Tuna tartare with mango and avocado

FISH - SOYA

€ 24

Carpaccio di vitello con morelle e scaglie di Grana Padano

LATTE

Veal carpaccio with morels mushrooms and Parmesan

MILK

€ 22

Primi piatti First Courses



Spaghettoni ai frutti di mare del litorale veneto

GLUTINE - UOVA - PESCE - SEDANO - MOLLUSCHI

Homemade pasta with seafood from Veneto coast

GLUTEN - EGGS - FISH - CELERY - CLAMS

€ 26

Rigatone al ragu d'anatra e ricotta affumicata

GLUTINE - UOVA - LATTE - FRUTTA SECCA - SEDANO

Rigatone pasta with duck sauce and smoked ricotta cheese

GLUTEN - EGGS - MILK - NUTS - CELERY

€ 25

Insalate Salads



Insalata di gamberi, quinoa, rucola, datterini e dressing al frutto della passione

CROSTACEI - SENAPE

Shrimp salad with quinoa, rocket, cherry tomatoes and passion fruit dressing

CRUSTACEANS - MUSTARD

€ 25

Insalata di rape rosse, spuma di caprino, sedano croccante, semi di lino e germogli di piselli

LATTE - FRUTTA SECCA - SEDANO

Beetroot salad with goat mousse, crunchy celery, linseed and pea sprouts

MILK - NUTS - CELERY

€ 25

Dessert

Il tiramisù della casa

GLUTINE - UOVA - LATTE - FRUTTA SECCA

Homemade tiramisu

GLUTEN - EGGS - MILK - NUTS

Tortino caldo al cioccolato fondente e salsa alla vaniglia

GLUTINE - UOVA - LATTE - FRUTTA SECCA

Warm dark chocolate delight served with vanilla sauce

GLUTEN - EGGS - MILK - NUTS

€ 14

€ 16

Birre Beers

Moretti

ITALIA | ITALY

€ 8

Birra Venezia

ITALIA | ITALY

€ 10

Ichnusa non filtrata

ITALIA | ITALY

€ 10

Heineken

OLANDA | HOLLAND

€ 8

Guinness

IRLANDA | IRELAND

€ 10

Budweiser

USA

€ 8

Lefte Rouge

BELGIO | BELGIUM

€ 10

Lefte Blonde

BELGIO | BELGIUM

€ 10

Hoegaarden

BELGIO | BELGIUM

€ 10

Moretti Zero (alcool free)

ITALIA | ITALY

€ 8

Vini Wines

Chiedi la carta dei vini al personale

Ask for the wine list to the staff

Spritz

€ 10

Soft drinks

€ 6

Succhi di frutta | *Fruit juices*

€ 6

San Pellegrino / Acqua panna 0.75 l

€ 6

San Pellegrino / Acqua panna 0.25 l

€ 4

Espresso

€ 5

Cappuccino

€ 6

American coffee

€ 8

Selezione di tè | *Tea selection*

€ 6

Coperto € 5 per persona IVA e servizio inclusi.

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

Cover Charge € 5 per person VAT and service included.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.