



PER INIZIARE.....

BOLLICINE AL CALICE

WHITE SPARKLING BY THE GLASS

Siro Merotto			
<i>PROSECCO SUPERIORE BRUT</i>	<i>docg</i>	<i>VENETO</i>	4
Melegari			
<i>LAMBRUSCO REGGIANO SECCO</i>	<i>dop</i>	<i>EMILIA</i>	4
Barollo			
<i>CHARDONNAY "METODO CLASSICO" brut</i>		<i>VENETO 2015</i>	8

BIANCHI AL CALICE

WHITE WINE BY THE GLASS

Giuseppe & Luigi			
<i>PINOT GRIGIO</i>	<i>doc</i>	<i>FRIULI 2019</i>	3
Cà Maiol			
<i>LUGANA</i>	<i>doc</i>	<i>VENETO 2019</i>	5
Inama			
<i>SOAVE</i>	<i>doc</i>	<i>VENETO 2020</i>	6
Cantine di Custoza			
<i>BARDOLINO CHIARETTO ROSE'</i>	<i>doc</i>	<i>VENETO 2019</i>	4

ROSSI AL CALICE

RED WINE BY THE GLASS

Giuseppe & Luigi			
<i>MERLOT</i>	<i>doc</i>	<i>VENETO 2020</i>	3
Livio Felluga "Vertigo"			
<i>CABERNET SAUVIGNON</i>	<i>IGT</i>	<i>FRIULI VENEZIA GIULIA 2019</i>	5
Stefano Accordini			
<i>VALPOLICELLA CLASSICO</i>	<i>doc</i>	<i>VENETO 2019</i>	6
Cantina Tollo Mo'			
<i>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</i>	<i>dop</i>	<i>ABRUZZO 2016</i>	6



ANTIPASTI

STARTER /HORD'EUUVRE

Piovra 🍷 🍖

*Piovra cotta a bassa temperatura, servita con patate e sedano
Octopus, potatoes and celery*

18

Saor 🍷 🌿 🐟

*sarde, gamberi e verdura di stagione fritte e marinate con cipolla
Fried fish & vegetables marinated with sweet and sour onions (Traditional recipe)*

16

“Bacalà” mantecato 🐟

*stoccafisso servito su polentina bianca con crostino di polenta nera
creamed cod with fried polenta stick (Traditional recipe)*

16

“Bacalà” alla vicentina 🐟 🍷

*stoccafisso cotto al forno con cipolla, capperi e pesto di acciughe
Baked cod with onion, cappers and anchovies (Traditional recipe)*

16

Flan di verdure di stagione 🍷 🥦

Seasonal vegetables flan

14

Tagliere di affettati e formaggi locali per 2 persone 🍷

Mix cold cut platter and cheeses for two peoples

24



PRIMI PIATTI

Pasta

Tagliolini alla “Busera” 🌾🥚🍷

Pasta all’uovo con salsa di pomodoro e mazzancolle
Tagliolini tomatoes sauce and prawns (Traditional recipe)

16

Bigoi in salsa 🌾🍷

Spaghetti al torchio con salsa di acciughe e cipolla
Special spaghetti with anchovies & onion sauce (Traditional recipe)

14

Spaghetti 🌾👤

Con seppie in nero
Spaghetti with cuttlefish and them ink

18

Lasagne 🌾🥚🍷

Pasticcio di lasagne con ingredienti stagionali
Lasagne of the day

18

Pasta & fasoi alla veneta 🌾🥚👤

Minestra di fagioli di Lamon con pasta fresca
Soupe made with beans and fresh pasta (Traditional recipe)

14

Pappardelle 🌾🥚🍷👤

Con ragù tagliato a coltello di anatra della laguna.
Pappardelle with Duck ragù

18



SECONDI

STARTER /HORD'EUVRE

Seppie al nero 🐙

*Servite su letto di polenta biancoverla
black cuttlefish with soft polenta (Traditional recipe)*

22

Pescato del giorno 🐟🍷

*al forno o alla griglia secondo disponibilità del mercato di Rialto
Baked Fish filet from Rialto market of the day*

25

Frittura mista 🌿🐟🐙👤

*Selezione di pesci crostacei e verdure fritte
Fried fish & vegetable*

30

Fegato alla venexiana 🍷👤

*Fegato di vitello con cipolle agrodolce
Liver venetian style (Traditional recipe)*

22

Costolette di agnello 🍷👤

*Cotte a bassa temperatura servite con gel al vino rosso e patate
Lamb chop and roasted potatoes*

24

Costata di vitello 🍷

*Servita con millefoglie di patate
Veal chop & potatoes millefoglie*

30



CONTORNI

SIDE DISH

Insalata mista

Mix salad

5

verdure di stagione

seasonable vegetables

6

patate fritte

french fried

6

per finire.....

DOLCI

DESSERT

**Crema frita alla venexiana servita con
Salsa after eight, gel al limone e pera sciropata**

Fried cream, chocolate and mint sauce, lemon curd and pear

8

Mousse di cioccolato, gel frutti rossi e nocciole sabbiate

Ciocolate mousse with berry gel Hezelnuts

7

tiramisù

traditional recipe

7

pane coperto & servizio

3



CAFFETTERIA

Espresso

3

cappuccino

5

the e tisane

4

BEVANDE

DRINKS

Acqua minerale Panna o San Pellegrino

4

vino della casa in caraffa 0,5 l/1 l

9/16

Birra alla spina 0,20 o 0,40 cl Ivan Borsato Calibro 5

4/7

coca cola/coca zero/fanta/sprite/lemonsoda

4

Spritz (Aperol/Campari/select)

5

Bellini/Ugo

5

Americano

10

Negroni

10

Mojito

10

Gin tonic

10



ALLERGENI

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

1  Glutine*/Glutine * e i suoi derivati

2  Shellfish*/ Molluschi


3  eggs*/Uova

4  Fish*/Pesce

5  Peanuts*/Pinoli

6  Soya*/Soya

7  Milk*/Latte

8  Nuts/Frutta a guscio

9  Celery*/Sedano

10  Mustard*/Mostarda

11  Sesame Seeds*/Semi di sesamo

12  Sulphite*/Solfiti

13 Mustard */Mostarda

14  Crostacei*