



TAVERNETTA

SAN MAURIZIO

Tavernetta San Maurizio di Gislon Orfeo

San Marco 2619 – 30124 Venezia

Tel 041 5285240

CF GSL RFO 42L09 B2470

PI 00787900273

Cod Univ. W7YVJK9

TROVACI ANCHE SUI SOCIAL!

@tavernetta_san_maurizio 

Tavernetta San Maurizio 

www.tavernettasanmaurizio.it 



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.

Dear customer, our well trained staff will be happy to help you

choose the best dish for any specific food allergy or

intolerance issue. Please do not hesitate to ask.

- 1  GLUTINE/Gluten* e i suoi derivati
- 2  CROSTACEI/Shellfish*
- 3  UOVA/eggs*
- 4  PESCE/Fish*
- 5  ARACHIDI/Peanuts*
- 6  SOIA/Soya*
- 7  LATTE/Milk*
- 8  FRUTTA A GUSCIO/Nuts*
- 9  SEDANO/Celery*
- 10  MOLLUSCO/ Mollusc *
- 11  SESAMO / Sesame Seeds *
- 12  SOLFITI / Sulphite*
- 13 LUPINI / Lupins*
- 14 MOSTARDA / Mustard*



ANTIPASTI

STARTER /HORD'EUUVRE

Cappesante 🍤🥜

*Cappesante su crema di zucchine & mandorle tostate.
Roasted scallops with zucchini cream and almond toasted.*

20

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 crostini di polenta nera.
creamed cod served with soft and crispy polenta (Traditional recipe).*

16

Sautè di cozze e vongole 🍤🌿🍷

(sec. disponibilità del mercato)

Mussel and clams marinara sauce.

18

Carpaccio di manzo, pomodorini confit e maionese alle erbe. 🍷

Beef carpaccio, dried tomatoes and homemade mayonese.

18

Prosciutto dop San Daniele e/o Parma 24 mesi e burratina affumicata. 🍷

Raw Parma or San Daniele prosciutto served with smoked burrata

20



PRIMI PIATTI

PASTA/MINESTRE

Tagliolini alle seppie 🌿🐙

Pasta all'uovo con seppie.

Tagliolini cuttlefish and black ink (Traditional recipe).

18

Bigoli con ragù di moscardini 🌿🐙🥑

con salsa di moscardini, olive taggiasche e crumble di pane.

Special spaghetti with baby octopus, olives and bread crumble.

16

Spaghetti alla busera 🌿👐🥑

Salsa di pomodoro legg. Piccante, tartare di scampi e pistacchio.

Spaghetti "Busera style" with shrimps tartare and pistacchio

18

Lasagne 🌿🐙🍷

Pasticcio di lasagne con ingredienti stagionali.

Lasagne of the day.

20

Fusilli 🌿🥑🍷

Pesto di zucchine, ricotta fresca e pomodorini confit.

Zucchini pesto, ricotta cheese & dreid baby tomatoes

16

Pappardelle 🌿🐙👏

Con ragù tagliato a coltello di anatra della laguna.

Pappardelle with Duck ragù.

18



SECONDI

MAIN COURSE /VIANDES ET POISSONS

Seppie al nero 🦑🍷

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

25

Pescato del giorno 🐟🍷🍴

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

da 25 a 30 pp

Frittura mista 🍷🐟🍴

*Selezione di pesci crostacei e julienne di verdure fritte.
Fried fish & vegetables.*

30

Fegato alla venexiana 🍷

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

25

Costolette di agnello 🍷

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

28

Costata di vitello 🍷

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

30



CONTORNI

SIDE DISH

Insalata mista

Mix salad

6

verdure di stagione al vapore e/o griglia.

seasonable vegetables

6

patate fritte

french fried

6

per finire...

DOLCI

DESSERT

Crema frita alla venexiana servita con
salsa after eight, limone e pera sciroppata. 🍷🍷

Fried cream, chocolate and mint sauce lemon curd and pear

8

Mousse al cioccolato bianco con salsa al frutto della passione

e nocciole sabbiate 🍷🍷🍷

Ciocolate mousse with passion fruit gel Hezelnuts

7

Tiramisù 🍷🍷🌿

traditional recipe

7

Semifreddo ananas e basilico con salsa al caramello salato 🍷🍷🌿

Parfait pineapple basil and salted caramel sauce

7

Assortimento di formaggi e mostarde del Veneto 🍷

Assorted local cheeses

12

pane coperto & servizio

3,5



CAFFETTERIA

Espresso

3

cappuccino

5

the e tisane

4

Caffè freddo shakerato

7

BEVANDE

DRINKS

Acqua minerale Panna o San Pellegrino 750 cl

4

Birra alla spina artigianale Veneta *Birrificio San Gabriel*

Birra chiara artigianale con malto biondo italiano biologico

4/7

Birra rossa "Bitta" Ivan Borsato

Bitter inglese tostata 4,2 %

7

Birra artigianale in bottiglia hefe weizen San Gabriel

Birra aromatica 50 % di frumento 5%

7

coca cola/coca zero/fanta/sprite/lemonsoda/succhi

4

Spritz (Aperol/Campari/select)

5

Bellini/Ugo

5

Americano/Negroni/Mojito/Gin tonic

12