



ANTIPASTI - STARTERS

Caprese	€ 20,00
<i>Mozzarella cheese, red cherry tomatoes</i>	
Prosciutto crudo di San Daniele e melone	€ 22,00
<i>San Daniele raw ham and melon</i>	
Antipasto misto pesce dell'Adriatico*	€ 35,00
<i>Adriatic's assorted fish starters</i>	
Tris di saor (sarde, scampi, gamberi)*	€ 24,00
<i>Three ways marinated fish venetian style</i>	
Moscardini in guazzetto con polenta morbida*	€ 22,00
<i>Little octopus in tomato sauce with white corn meal</i>	
Granceola	€ 27,00
<i>Adriatic spider crab</i>	
*Fondi di carciofo con baccalà mantecato (2 pezzi)	€ 20,00
<i>Artichoke bottoms with creamed salt cod fish (2 pieces)</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

*Specialità del ristorante / Signature dish.

*Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

*Paccheri ai due pomodori con stracciatella e olio al basilico	€ 22,00
<i>Paccheri (pasta) with red and yellow cherry tomatoes and mozzarella stracciatella and basil oil</i>	
*Zuppa di fagioli di Lamon, radicchio rosso e pancetta	€ 22,00
<i>Lamon bean soup, red chicory and bacon</i>	
*Spaghetti ai "Caparozzoli", asparagi di mare e bottarga di muggine	€ 25,00
<i>Spaghetti with clams, seaweed and bottarga (dried mullet roe)</i>	
*Linguine al nero di seppia alla nostra maniera	€ 24,00
<i>Our way black sauce linguine with cuttle fish</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Specialità del ristorante / Signature dish.*

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Fegato alla veneziana con polenta bianca	€ 24,00
<i>Venetian style calf liver with white corn meal</i>	
Filetto di manzo Angus ai ferri con patate	€ 34,00
<i>Angus grilled beef fillet with potatoes</i>	
Filetto di manzo Angus al gorgonzola con patate	€ 38,00
<i>Angus beef fillet with gorgonzola cheese sauce with potatoes</i>	
Costine di agnello a scottadito*	€ 30,00
<i>Grilled lamb ribs</i>	
Branzino alla griglia con insalata	€ 30,00
<i>Grilled sea-bass with fresh salad</i>	
Branzino al forno con patate	€ 30,00
<i>Baked sea-bass with potatoes</i>	
Gran fritto*	€ 27,00
<i>Special deep fried mixed fish and seafood</i>	
*Filetto di orata al cartoccio	€ 30,00
<i>Sea bream fillet in paper</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

*Specialità del ristorante / Signature dish.

*Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





CONTORNI - VEGETABLES

Verdura di stagione	€ 8,00
<i>Seasonal vegetables</i>	
Insalata mista	€ 8,00
<i>Mixed salad</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Specialità del ristorante / Signature dish.*

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





DESSERT - DESSERTS

Piatto di formaggi misti (Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola e due formaggi locali)	€ 14,00
<i>Assorted cheeses plate (Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola and two local cheeses)</i>	
Macedonia di frutta fresca	€ 7,00
<i>Fresh fruit salad</i>	
Tiramisù della casa	€ 10,00
<i>Cake home made</i>	
Gelato (cioccolato, vaniglia, limone)	€ 10,00
<i>Ice cream (chocolate, vanilla, lemon)</i>	
*Semifreddo al Grand Marnier con salsa all'arancio	€ 10,00
<i>Semifreddo with Grand Marnier and orange sauce</i>	
Torta del giorno	€ 10,00
<i>Cake of the day</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Specialità del ristorante / Signature dish.*

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





VINI BIANCHI - WHITE WINES

VENETO

Lugana "Le Creete" d.o.c.	Ottella	€ 38,00
Lugana "Le Creete" d.o.c. (0,375)	Ottella	€ 20,00
Massifitti (Trebbiano di Soave) i.g.t.	Suavia	€ 38,00
Soave Classico d.o.c.	Ca' De Napa	€ 35,00
Soave Classico Sup. d.o.c. (0,375)	Pieropan	€ 24,00
Soave Classico d.o.c. Monte Carbonare	Suavia	€ 38,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano d.o.c. (ex Tocai)	C.o.f.	Comelli	€ 33,00
Friulano d.o.c. (ex Tocai)	C.o.f.	Livio Felluga	€ 40,00
Pinot Grigio d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 34,00
Pinot Grigio d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 38,00
Pinot Grigio d.o.c.	C.o.f.	Livio Felluga	€ 40,00
Ribolla Gialla d.o.c.	C.o.f.	Le Vigne di Zamò	€ 34,00
Sauvignon d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 38,00
Sauvignon d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 34,00

TRENTINO / ALTO ADIGE

Chardonnay "Gaun" (biodinamico) d.o.c.	Alois Lageder	€ 37,00
Chardonnay d.o.c. San Valentin	S.M. Appiano	€ 47,00
Gewurtztraminer "Am Sand" (biodinamico) d.o.c.	Alois Lageder	€ 47,00
Pinot Bianco d.o.c.	Kellerei Kaltern	€ 33,00
Sauvignon d.o.c. San Valentin	S.M. Appiano	€ 47,00



VINI BIANCHI - WHITE WINES

VINI NAZIONALI

Orvieto Secco d.o.c.	Santa Cristina	€ 29,00
Pecorino Ciprea d.o.c.g. Bio	Offida	€ 35,00

VINI ROSATI NAZIONALI

Calafuria i.g.t.	Tormaresca	€ 35,00
Pinot Grigio Rosa i.g.t.	Ferlat	€ 35,00
Rosesroses i.g.t.	Ottella	€ 33,00
Rosesroses i.g.t. (0,375)	Ottella	€ 18,00
Scalabrone - Bolgheri Rosato d.o.c.	Antinori	€ 38,00
Pallido Marche Rosato i.g.t. Bio	Capecci	€ 35,00

VINI DA DESSERT

Comtess Passito Alto Adige d.o.c. (0,375)	San Valentin	S.M. Appiano	€ 45,00
Fior d'Arancio Spumante d.o.c.	Colli Euganei	Conte Emo Capodilista	€ 33,00



VINI ROSSI - RED WINES

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico Costasera d.o.c.	Masi	€ 130,00
Amarone della Valpolicella Classico Costasera d.o.c. (0,375)	Masi	€ 70,00
Amarone Vajo Amaron Serègo Alighieri d.o.c.	Masi	€ 145,00
Amarone della Mazzano d.o.c.	Masi	€ 200,00
Campofiorin	Masi	€ 38,00
Phigaia d.o.c.	Montello e Colli Asolani Serafini&Vidotto	€ 40,00
Recantina d.o.c.	Montello e Colli Asolani Serafini&Vidotto	€ 38,00
Valpolicella Superiore d.o.c.	Cantina Tedeschi	€ 30,00
Valpolicella Superiore d.o.c. (0,375)	Cantina Tedeschi	€ 18,00
Valpolicella Superiore d.o.c. Capitel dei Nicalò	Cantina Tedeschi	€ 33,00
Venegazzù "della Casa" i.g.t.	Conte Loredan Gasparin	€ 45,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Sauvignon d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 33,00
Cabernet Sauvignon d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 40,00
Merlot Jaco d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 37,00
Merlot d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 40,00
Soffumbergo rosso i.g.t. Friuli (Merlot e Refosco)		Comelli	€ 40,00

TRENTINO / ALTO ADIGE

Pinot Nero d.o.c.	Madonna	Klosterhof	€ 65,00
Lagrein d.o.c.	"Stoa" Sudtiroler	Iosef Weger	€ 42,00



VINI ROSSI - RED WINES

TOSCANA

Anna Rosso Toscano (Merlot) i.g.t.	Fagnani	€ 38,00
Biserno - Toscana i.g.t. 2021 (Supertuscan: Cabernet Franc 35%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 29%, Petit Verdot 4%)	Tenuta di Biserno	€ 420,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g.	Tenuta Caparzo	€ 75,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g. (0,375)	Tenuta Caparzo	€ 42,00
Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g.	Fagnani	€ 170,00
Chianti Classico d.o.c.g.	Castello di Ama	€ 50,00
Chianti Classico d.o.c.g. (0,375)	Castello di Ama	€ 35,00
Chianti Classico d.o.c.g. bio	Poggerino	€ 50,00
Chianti Classico Peppoli d.o.c.g.	Antinori	€ 38,00
Chianti Classico Peppoli d.o.c.g. (0,375)	Antinori	€ 21,00
Rosso di Montalcino d.o.c.	Fagnani	€ 38,00
Tignanello - Toscana i.g.t.	Antinori	€ 210,00
Tignanello - Toscana i.g.t. (0,375)	Antinori	€ 120,00

PIEMONTE

Barolo d.o.c.g.	Marchesi di Barolo	€ 85,00
-----------------	--------------------	---------

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro d.o.c.	Az. Agr. tenuta Pedersana	€ 28,00
---	---------------------------	---------



BOLLICINE - SPARKLINGS

Prosecco Vigna Piai Alto - Rive di Rolle Extra Brut Valdobbiadene d.o.c.g.	Bortolotti	€ 32,00
Brut Bosco di Gica Valdobbiadene Prosecco Superiore d.o.c.g. (0,375)	Adami	€ 18,00
Prosecco Metodo Classico Valdobbiadene d.o.c.g. Extra Brut	Bortolotti	€ 45,00
Franciacorta Nature d.o.c.g.	Enrico Gatti	€ 65,00
Cuvée Nature Brut (zona Franciacorta)	Nicola Gatta	€ 75,00

CHAMPAGNE

Louis Nicaise Cuvée Noir Brut Premier Cru	€ 200,00
Alain Couvreur Blanc de Noir	€ 100,00
Alain Couvreur Blanc de Blancs	€ 120,00
Pierre Trichet Cuvée 1333 Blanc de Blancs	€ 160,00

VINI DELLA CASA - HOUSE WINES

VENETO

Bianco o Rosso o Prosecco al calice	€ 7,00
Bianco o Rosso in caraffa piccola (Cabernet Franc/Chardonnay)	€ 8,00
Bianco o Rosso in caraffa media (Cabernet Franc/Chardonnay)	€ 12,00
Bianco o Rosso in caraffa grande (Cabernet Franc/Chardonnay)	€ 17,00



APERITIVI

Long Drinks	€ 10,00
Martini Bianco, Rosso, Dry	€ 7,00
Spritz (Aperol o Campari)	€ 8,00

ACQUE MINERALI - BIBITE MINERAL WATERS - SOFT DRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite, etc.	€ 6,00
San Pellegrino - Panna media	€ 3,00
San Pellegrino - Panna grande	€ 5,00
Spremuta fresca d'arancia	€ 7,00
Succhi di frutta: Pinova (mela di montagna) - Rouge (Mela Rossa)	
Succo di mela e albicocca - Kohl	€ 6,00

BIRRE - BEERS

Baladin 4.8 alla spina (Draft)		€ 8,00
Beck's Blue (analcolica)	Beck's	€ 8,00
Isaac (bianca artigianale italiana) 5,0% alc. (0,750)	Baladin	€ 19,00
Wayan (weiss artigianale italiana) 5,8% alc. (0,750)	Baladin	€ 20,00
Baffo d'Oro	Moretti	€ 8,00
Super (ambrata artigianale italiana) 8,0% alc. (0,750)	Baladin	€ 19,00



LIQUORI - LIQUORS

Aqua d'Uva - distillato d'uva (30 ml.)	Castagner	€ 10,00
Esteri (30 ml.)		€ 7,00
Grappa Bianca "Fuoriclasse" (30 ml.)	Castagner	€ 6,00
Grappa Riserva (3 anni) (30 ml.)	Nardini	€ 7,00
Grappa Torba Nera (3 anni) (30 ml.)	Castagner	€ 12,00
Italiani (30 ml.)		€ 6,00
Liquori esteri speciali o riserve (30 ml.)		€ 10,00
Whisky / Bourbon (30 ml.)		€ 8,00
Rum Don Papa		€ 10,00

CAFFETTERIA - COFFE AND TEAS

Espresso Ca' Vé		€ 3,00
Caffè d'orzo		€ 3,00
Caffè corretto liquore		€ 5,00
Cappuccino		€ 4,00
Bali - Flavored Green tea	Dammann Frères	€ 4,00
Camomille - Herbal tea	Dammann Frères	€ 4,00
Carcadet nuit d'été - Fruit infusion	Dammann Frères	€ 4,00
Darjeeling - Black tea	Dammann Frères	€ 4,00
Earl Grey - Flavored Black tea	Dammann Frères	€ 4,00
Jardin Bleu - Flavored Black tea	Dammann Frères	€ 4,00
Tisane du Berger - Herbal tea	Dammann Frères	€ 4,00
Tisane Menthe	Dammann Frères	€ 4,00