



## ANTIPASTI - STARTERS

Aperitivo della casa	€ 7,00
<i>House aperitif</i>	
Caprese	€ 18,00
<i>Mozzarella cheese, red cherry tomatoes</i>	
Prosciutto crudo di San Daniele e melone	€ 20,00
<i>San Daniele raw ham and melon</i>	
Antipasto misto pesce dell'Adriatico*	€ 26,00
<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>Baby octopus in tomato sauce with white corn meal</i>	
Granceola	€ 25,00
<i>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 € 3,00 - 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

Spaghetti al pomodoro o al ragù	€ 19,00
<i>Spaghetti with tomato or meat sauce</i>	
*Paccheri ai due pomodori e mozzarella	€ 22,00
<i>Paccheri (pasta) with red and yellow cherry tomatoes and mozzarella cheese</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	€ 24,00
<i>Spaghetti with clams, seaweed and mullet bottarga</i>	
*Linguine al nero di seppia alla nostra maniera	€ 22,00
<i>Our way black sauce linguine with cuttle fish</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 3,00 - 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 <i>Venetian style calf liver with white corn meal</i>	€ 22,00
Filetto di manzo ai ferri <i>Grilled beef fillet</i>	€ 30,00
Filetto di manzo al gorgonzola <i>Beef fillet with gorgonzola cheese sauce</i>	€ 32,00
Costine di agnello a scottadito* <i>Grilled lamb ribs</i>	€ 30,00
Branzino alla griglia <i>Grilled sea-bass</i>	€ 27,00
Branzino al forno con patate <i>Baked sea-bass with potatoes</i>	€ 29,00
Gran fritto* <i>Special deep fried mixed fish and seafood</i>	€ 27,00
*Filetto di orata al cartoccio <i>Sea bream fillet in paper</i>	€ 29,00

COPERTO/COVER CHARGE € 3,00 - 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>	
<hr/>	
Insalata mista	€ 8,00
<i>Mixed salad</i>	
<hr/>	

COPERTO/COVER CHARGE € 3,00 - 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)	€ 12,00
<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	€ 9,00
<i>Cake home made</i>	
Gelato (cioccolato, vaniglia, limone)	€ 9,00
<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	€ 9,00
<i>Cake of the day</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 3,00 - 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	€ 30,00
Massifitti (Trebbiano di Soave) i.g.t.		Suavia	€ 30,00
Soave Classico d.o.c.		Rocca Sveva	€ 27,00
Soave Classico d.o.c. (0,375)		Rocca Sveva	€ 16,00
Soave Classico d.o.c.	Monte Carbonare	Suavia	€ 34,00
Télos / Il bianco (Garganega-Chardonnay) i.g.t.		Tenuta S. Antonio	€ 33,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano d.o.c. (ex Tocai)	C.o.f.	Comelli	€ 30,00
Friulano d.o.c. (ex Tocai)	C.o.f.	Livio Felluga	€ 37,00
Pinot Grigio d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 31,00
Pinot Grigio d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 35,00
Pinot Grigio d.o.c.	C.o.f.	Livio Felluga	€ 37,00
Ribolla Gialla d.o.c.	C.o.f.	Le Vigne di Zamò	€ 31,00
Sauvignon d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 35,00
Sauvignon d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 31,00

### TRENTINO / ALTO ADIGE

Chardonnay "Gaun" (biodinamico) d.o.c.		Alois Lageder	€ 34,00
Chardonnay d.o.c.	San Valentin	S.M. Appiano	€ 44,00
Gewurtztraminer "Am Sand" (biodinamico) d.o.c.		Alois Lageder	€ 44,00
Pinot Bianco d.o.c.		Kellerei Kaltern	€ 30,00
Sauvignon d.o.c.	San Valentin	S.M. Appiano	€ 44,00



## VINI BIANCHI - WHITE WINES

### VINI NAZIONALI

Orvieto Secco d.o.c.	Antinori	€ 27,00
----------------------	----------	---------

---

### VINI ROSATI NAZIONALI

Calafuria i.g.t.	Tormaresca	€ 32,00
Pinot Grigio Rosa i.g.t.	Ferlat	€ 32,00
Rosesroses i.g.t.	Ottella	€ 30,00
Rosesroses i.g.t. (0,375)	Ottella	€ 16,00
Scalabrone - Bolgheri Rosato d.o.c.	Antinori	€ 33,00

---

### VINI DA DESSERT

Comtess Passito Alto Adige d.o.c. (0,375)	San Valentin S.M. Appiano	€ 41,00
Fior d'Arancio Spumante d.o.c.	Colli Euganei Conte Emo Capodilista	€ 30,00

---



## VINI ROSSI - RED WINES

### VENETO

Amarone della Valpolicella Classico Costasera d.o.c.	Masi	€ 120,00
Amarone della Valpolicella Classico Costasera d.o.c. (0,375)	Masi	€ 70,00
Amarone Vajo Amaron Serègo Alighieri d.o.c.	Masi	€ 130,00
Amarone della Mazzano d.o.c.	Masi	€ 200,00
Campofiorin	Masi	€ 35,00
Phigaia d.o.c.	Montello e Colli Asolani Serafini&Vidotto	€ 36,00
Valpolicella Superiore d.o.c.	Cantina Tedeschi	€ 27,00
Valpolicella Superiore d.o.c. (0,375)	Cantina Tedeschi	€ 16,00
Valpolicella Superiore d.o.c. Capitel dei Nicalò	Cantina Tedeschi	€ 30,00
Venegazzù "della Casa" i.g.t.	Conte Loredan Gasparin	€ 40,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Sauvignon d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 30,00
Cabernet Sauvignon d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 36,00
Merlot Jaco d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 34,00
Merlot d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 36,00
Soffumbergo rosso i.g.t. Friuli (Merlot e Refosco)		Comelli	€ 36,00

### TRENTINO / ALTO ADIGE

Pinot Nero d.o.c.		Kellerei Kaltern	€ 32,00
-------------------	--	------------------	---------





## VINI ROSSI - RED WINES

### TOSCANA

Anna Rosso Toscano (Merlot) i.g.t.	Fagnani	€ 35,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g.	Tenuta Caparzo	€ 72,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g. (0,375)	Tenuta Caparzo	€ 38,00
Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g.	Fagnani	€ 160,00
Chianti Classico d.o.c.g.	Castello di Ama	€ 45,00
Chianti Classico d.o.c.g. (0,375)	Castello di Ama	€ 27,00
Chianti Classico Peppoli d.o.c.g.	Antinori	€ 34,00
Chianti Classico Peppoli d.o.c.g. (0,375)	Antinori	€ 20,00
Rosso di Montalcino d.o.c.	Fagnani	€ 33,00
Tignanello - Toscana i.g.t.	Antinori	€ 200,00
Tignanello - Toscana i.g.t. (0,375)	Antinori	€ 100,00

### PIEMONTE

Barolo d.o.c.g.	Marchesi di Barolo	€ 80,00
-----------------	--------------------	---------

### EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro d.o.c.	Az. Agr. tenuta Pedersana	€ 27,00
---	---------------------------	---------



## BOLLICINE - SPARKLINGS

Brut Bosco di Gica Valdobbiadene Prosecco Superiore d.o.c.g.	Adami	€ 30,00
Brut Bosco di Gica Valdobbiadene Prosecco Superiore d.o.c.g. (0,375)	Adami	€ 17,00
Brut Guia Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato d.o.c.g.	Foss Marai	€ 32,00
Brut Jeio Valdobbiadene Prosecco Superiore d.o.c.g.	Bisol	€ 27,00
Nicos - Colfondo Sur Lie Colli Trevigiani Glera i.g.t.	Brustolin	€ 25,00
Ombra (Chardonnay - Pinot Nero) Metodo Classico Curvée (zona Franciacorta)	Nicola Gatta	€ 47,00

## CHAMPAGNE

Pommery	€ 66,00
Pommery (0,375)	€ 36,00
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, Aranciata o bibite gassate in genere	€ 6,00
San Pellegrino - Panna media	€ 3,00
San Pellegrino - Panna grande	€ 5,00
Spremute di agrumi freschi	€ 7,00
Succhi di frutta	€ 5,00
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