



Hostaria Venexiana

Benvenuti e buon appetito!

Welcome and bon appétit!

Bienvenue et bon appétit!

Willkommen und guten Appetit!

ALLERGENI?

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

ALLERGENS?

“Dear guest/customer, if you have food allergies and/or intolerances feel free to ask about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best way”.

ALLERGÈNENS?

“Cher invité/client, si vous souffrez d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires n'hésitez pas à poser des questions sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller au mieux”.

ALLERGENE?

“Lieber Gast/Kunde, wenn Sie Nahrungsmittelallergien und/oder unverträglichkeiten haben Fragen Sie uns gerne nach unseren Speisen und Getränken. Wir sind bereit, Sie optimal zu beraten”.

€ 2,00

Coperto - Cover Charge - Couvert - Gedek

Nel caso manchino prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti abbattuti di ottima qualità.

In case fresh products are missing, excellent quality blast chilled products will be used.

En cas de manque de produits frais, des produits réfrigérés d'excellente qualité seront utilisés.

Sollten frische produkte fehlen, werden schockgekühlte produkte von ausgezeichneter qualität verwendet.

Antipasti

Appetizers - Apéritifs - Vorspeisen

Bruschetta classica

Classic bruschetta (tomato, garlic, basilico)

Bruschetta classique (tomate, ail, basilic)

Klassische bruschetta (Tomaten, Knoblauch, Basilikum)

Sarde in saor

Sardines fried in sweet and sour style

Sardines frites style doux-amer avec oignon

Gebratene Sardinen mit Zwiebeln Süß-sauer

Insalata caprese con mozzarella di bufala

Caprese salad with buffalo mozzarella

Salade caprese à la mozzarella de bufflonne

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella

Prosciutto crudo e melone / mozzarella

Raw ham and melon / mozzarella

Jambon et melon / mozzarella

Roher Schinken un Melon / Mozzarella

Bresaola con rucola e grana

Bresaola with roket sald and Parmesan cheese

Bresaola avec roquette et Parmesan

Bresaola mit Rucola und Parmesan

Salmone affumicato con rucola

Smoked salmon with roket salad

Saumon fumé avec roquette

Geräucherter Lachs mit Rucola

Baccalà mantecato con polenta

Creamed coodfish with polenta

Morue à la crème avec polenta

Cremiger Kabeljav mit polenta

Cozze e vongole alla marinara

Mussels and clams with tomato sauce, oil and garlic

Moules et palourdes avec sauce tomate, huile et ail

Muscheln und Venusmuscheln mit Tomatensauce, Öl und Knoblauch

Capesante al forno (3 pezzi)

Baked queen scallops (3 pieces)

Coquilles Saint-Jacques gratiné (3 pièces)

Jakobsmuscheeln gratiniert (3 Stück)

Insalata di polipo e patate

Boiled octopus with potatoes

Poule et pommes de terre

Polyp un Kartoffen

Affettato misto con formaggi

Mix cold cuts and cheeses

Plat de charcutris avec fromage

Gemischten áufschnit mit Käse

Gamberoni al vapore in salsa rosa

Boiled prawns with cocktail sauce

Crevette à la sauce rose

Garnelen in Rosa Sauce

Insalata di calamari

Squid salad

Salade de calamars

Tintenfishsalat

Antipasto misto di pesce della casa

Special mix fish appetizer

Hors d'oeuvre de poisson

Meersfrüchte Vorspeise

Primi piatti di pesce

Fish first courses - Premiers plats de poisson - Erste Gänge mit Fisch

Tagliatelle con salmone e panna

*Noodles with salmon and cream
Nouilles au saumon et à la crème
Lachs und Sahne Nudeln*

Spaghetti alle vongole con pomodorini

*Spaghetti with clams with tomatoes
Spaghetti aux paloudes aux tomates
Spaghetti mit Venusmuscheln mit Tomaten*

Tagliatelle gamberi e zucchini

*Noodles with shrimps and zucchini
Tagliatelle aux crevettes et courgettes
Nudeln mit Krabben und Zucchini*

Spaghetti al nero di seppia

*Spaghetti with cuttlefish ink
Spaghetti à l'encre de seiche
Spaghetti mit Tintenfischfarbe*

Tagliatelle capesante e funghi porcini

*Noodles with scallops and mushrooms
Nouilles avec coquilles Saint-jacques et champignons
Nudel mit Jakobsmuscheln und Pilzen*

Risotto nero di seppia

*Risotto with black cuttle ink
Risotto à la seiches noir
Risotto mit Tintenfisch*

Spaghetti mari e monti (vongole, gamberi e funghi)

*Spaghetti with clams, prawns and mushrooms
Spaghetti aux palourdes, crevette et champignons
Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen und Champignons*

Risotto della casa (special)

*House risotto (special)
Risotto maison (spécial)
Hausrisotto (speziell)*

Spaghetti ai frutti di mare

*Spaghetti with seafood
Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti mit Meeresfrüchten*

Zuppa di pesce alla "veneziana"

*Fish soupe Venetian style
Soupe de poisson à la vénitienne
Venezianischen Fischsuppe*

Risotto di pesce

*Risotto with seafood
Risotto aux fruits de mer
Risotto mit Meeresfrüchten*

Linguine alla busara

*Linguine with shrimps and tomato sauce
Linguine avec langoustines et tomate
Linguine mit Scampi und Tomaten*

Linguine con astice

*Linguine with lobster
Linguine avec homard
Linguine mit Hummer*

Pasta gluten free (penne, tagliatelle)

Primi piatti di carne

Meat first courses - Premiers plats de viande - Erste Gänge mit Fleisch

Zuppa di pomodoro

Tomato sauce
Crème de tomate
Tomatencreme

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato
Spaghetti avec tomato
Spaghetti mit Tomaten

Zuppa di verdure

Vegetable soup
Soupe de légumes
Gemüsesuppe

Spaghetti al ragù

Spaghetti "Bolognese" with meat
Spaghetti à la "Bolognese" avec de la viande
Spaghetti a la "Bolognese" mit Fleisch

Lasagna alla Bolognese (fatta in casa)

Baked lasagne with meat
Lasagnes au four avec de la viande
Gebackene Lasagne mit Fleisch

Spaghetti all'amatriciana

Spaghetti with bacon, tomato and onions
Spaghetti au bacon, tomate et oignons
Spaghetti mit Shinkenspeck, Tomaten und Zwiebeln

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti with egg and bacon
Spaghetti avec oeufs et bacon
Spaghetti mit Eier und Shinkenspek

Spaghetti panna, prosciutto e funghi

Spaghetti with cream, ham and mushrooms
Spaghetti a la creme, jambon et champignons
Spaghetti mit Sahne, Schinken und Pilze

Tortellini ripieni con ricotta e spinaci con panna e prosciutto

Tortellini stuffed with cream and ham
Tortellini bourré de la crème et au jambon
Tortellini gefüllt mit Sahne und Schinken

Gnocchi ai quattro formaggi (fatti in casa)

Dumplings with cheese sauce (homemade)
Gnocchi aux fromage varies (fait maison)
Gnocchi mit Käse (hausgemacht)

Tagliatelle panna, speck e zucchini

Tagliatelle with cream, speck and zucchini
Tagliatelles à la crème, speck et à la courgette
Tagliatelle mit Sahne, Speck und Zucchini

Secondi piatti di pesce

Second courses of fish - Seconds plats de poisson - Zweite Gänge Fisch

Sardine fritte con polenta

*Fried sardines with polenta
Sardines frites avec polenta
Gebratene Sardines mit Polenta*

Frittura mista di pesce

*Mixed fried fish
Poisson frit mixte
Mixes fried Fish*

Seppie in nero con polenta

*Cuttlefish in ink with polenta
Seiche à l'encre avec polenta
Tintenfisch in Tinte mit Polenta*

Calamari alla griglia / Gamberoni alla griglia

*Grilled calamari / Grilled prawns
Calmars grillés / Crevettes grillées
Gegrillte Calamari / Gegrillte Garnelen*

Salmone alla griglia / Scampi alla griglia

*Grilled salmon / Grilled scampi
Saumon grillé / Scampi grillé
Gegrillter Lachs / Gegrillte Scampi*

Orata / Branzino / Sogliola alla griglia

*Grilled sea bream / Sea bass / Sole
Dorade grillée / Bar / Sole
Gegrillte Seebrasse / Wolfsbarsch / Seezunge*

Orata / Branzino al forno con patate, olive, pomodorini e zucchini

*Baked sea bream / Sea bass with potatoes, olives, cherry tomatoes and courgettes
Dorade / Bar au four avec pommes de terre, olives, tomates cerises et courgettes
Gebackene Dorade / Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Oliven, Kirschtomaten und Zucchini*

Grigliata di astice con contorno

*Grilled lobster with side dish
Homard grillé avec accompagnement
Gegrillter Hummer mit Beilage*

Grigliata mista di pesce con contorno a scelta

*Mixed grilled fish with side dish of your choice
Poisson grillé mixte avec accompagnement au choix
Gemischter Gegrillter Fisch mit Beilage nach Wahl*

Rombo al forno con patate, olive, pomodorini e zucchini

*Baked turbot with potatoes, olives, cherry tomatoes and courgettes
Turbot au four avec pommes de terre, olives, tomates cerises et courgettes
Gebackener Steinbutt mit Kartoffeln, Oliven, Kirschtomaten und Zucchini*

Grigliata mista di pesce con contorno a scelta (per 2 persone)

*Mixed grilled fish with side dish of your choice (for 2 people)
Poisson grillé mixte avec accompagnement au choix (pour 2 personnes)
Gemischter Gegrillter Fisch mit Beilage nach Wahl (für 2 Personen)*

Secondi piatti di carne

Main courses of meat - Plats principaux de viande - Hauptgerichte mit Fleisch

Petto di pollo alla griglia

*Grill chicken breast
Poitrine de poulet grillé
Gegrillte Hühnerbrust*

Fegato di vitello alla “veneziana”

*Calf liver Venetian style
Foie à la vénitienne
Venezianischen Leber*

Cotoletta alla milanese con patate fritte

*Wiener schnitzel with french fries
Escalope viennoise avec frites
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*

Scaloppina di maiale a scelta

*Pork escalope of your choice
Escalope de porc au choix
Schweineschnitzel nach Wahl*

Bistecca di roastbeef

*Grill Beef steak
Steak de boef grillé
Rindersteak vom Grill*

Costine di agnello

*Lamb ribs
Côtes d'agneau
Lammrippen*

Filetto di manzo alla griglia

*Grill beef fillet
Filet de boeuf grillé
Rinderfilet vom Grill*

Filetto di manzo al pepe verde

*Beef fillet with green peper sauce
Filet de boeuf sauce au poivre vert
Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce*

Tagliata di manzo con rucola e grana

*Sliced of beef with roked salad and Parmesan
Tranches de boeuf avec roquette et Parmesan
Scheiben vom Rind mit Rucola und Parmesan*

Grigliata mista di carne

*Mixed grilled meats
Viandes grillées mixtes
Gemischtes Grillfleisch*

Pizza

Marinara (pomodoro, aglio, origano)

Tomato, garlic, oregano / Tomate, ail, origan / Tomate, Knoblauch, Oregano

Margherita (pomodoro, mozzarella)

Tomato, mozzarella / Tomate, mozzarella / Tomate, Mozzarella

Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe)

Tomato, mozzarella, anchovies / Tomate, mozzarella, anchois / Tomate, Mozzarella, Sardellen

Viennese (pomodoro, mozzarella, wurstel)

Tomato, mozzarella, wurstel / Tomate, mozzarella, wurstel / Tomate, Mozzarella, Wurstel

Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

Tomato, mozzarella, spicy salami / Tomate, mozzarella, salami piquant / Tomate, Mozzarella, Würzige Salami

Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms / Tomate, mozzarella, jambon, champignons / Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)

Tomat, mozzarella, grilled vegetables / Tomates, mozzarella, légumes grilles / Tomat, Mozzarella, Gegrilltes Gemüse

Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)

Tomato, mozzarella, raw ham / Tomat, mozzarella, jambon / Tomate, Mozzarella, Schinken Romer

Funghi e salsiccia (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia)

Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage / Tomate, mozzarella, champignons, saucisse / Tomate, Mozzarella, Pilze, Wurst

Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

Tomato, mozzarella, tuna, onion / Tomate, mozzarella, thon, oignon / Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)

Tomato, mozzarella, aubergine, Parmesan / Tomate, mozzarella, aubergines, Parmesan / Tomat, Mozzarella, Auberginen, Parmesan

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes / Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts / Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken

Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, formaggi misti)

Tomato, mozzarella, Gorgonzola, mix cheeses / Tomate, mozzarella, Gorgonzola, mélangé fromage / Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Käse Gemischt

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salame, olive)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, salami, olives / Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami, olives / Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Salami, Oliven

Mediterranea (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, insalata, scaglie di grana)

Tomato, mozzarella, raw ham, salad, Parmesan / Tomate, mozzarella, jambon, salade, Parmesan / Tomate, Mozzarella, Schinken, Salat, Parmesan

Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, pesce misto)

Tomato, mozzarella, mix fish / Tomate, mozzarella, poisson varie / Tomate, Mozzarella, Gemischterfisch

Pizza salmone (pomodoro, mozzarella, salmone)

Tomato, mozzarella, salmon / Tomate, mozzarella, saumon / Tomate, Mozzarella, Lach

Pizza Venexiana (pomodoro, mozzarella, speck, rucola, pomodorini)

Tomato, mozzarella, speck, rocket, cherry tomatoes / Tomate, mozzarella, speck, roquette, tomates cerises / Tomate, Mozzarella, Speck, Rucola, Kirschtomaten

Pizza gluten free

Contorni

Side Dishes - Accompagnements - Beilagen

Patate al forno / fritte

*Baked / Fries potatoes
Pommes de terre au four / Frites
Ofen / Pommeskartoffeln*

Verdure alla griglia

*Grill vegetables
Légumés grillés
Gegrilltes Gemüse*

Insalata mista

*Mixed salad
Salade
Gemischter Salat*

Insalatone

Salads - Salades - Salate

Vegetariana (insalata mista, verdure grigliate)

*Mixed salad, grilles vegetables
Salade, légumes grillés
Gemischter Salat, Gegrilltes Gemüse*

Mediterranea (insalata mista, tonno, olive, grana, mais)

*Mixed salad, tuna, olives, grain, mais
Salade, thon, olives, grana, mais
Gemischer Salat, Thunfisch, Oliven, Grana, Mais*

San Daniele (insalata, prosciutto crudo, mozzarella)

*Salad, raw ham, mozzarella
Salade, jambon cru, mozzarella
Salad, Roother Schinken, Mozzarella*

Dogaressa (insalata, pesce del giorno)

*Salad, mix fish
Salade, poisson mixtes
Salat, Gemischter Fisch*

Dessert fatti in casa

Homemade desserts - Desserts maison - Hausgemachte Desserts

Tiramisù

Meringata

Panna cotta cioccolato / caramello / frutti di bosco

Salame al cioccolato (Chocolate salami - Salami au chocolat - Schokoladensalami)

Dessert senza glutine

Caffetteria

Coffee bar - Bar a café - Kaffee Bar

Caffè espresso
Caffè decaffeinato
Caffè d'orzo
Caffè americano
Cappuccino
Caffelatte (Coffee with milk - Café au lait - Kaffee mit Milch)
The caldo (Hot tea - The chaud - Heißer Tee)
Cioccolata calda (Hot chocolate - Chocolat chaud - Heiße Schokolade)
Cioccolata calda con panna
Amari nazionali / esteri

Bibite

Drinks - Boissons - Getränke

Acqua naturale / gassata 0,750 l.
Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite
Spritz Aperol / Campari / Select
The Pesca / The Limone
Lemonsoda
Aperitivo analcolico
Bellini
Hugo

Birre della casa

Beers - Bière - Bier

Birra analcolica	0,33 l.
Birra piccola alla spina	0,20 l.
Birra media alla spina	0,40 l.
Birra grande alla spina	1,00 l.
Corona	0,33 l.
Birra Rossa	0,33 l.
Nastro azzurro	0,33 l.
Heinken	0,33 l.
Moretti	0,66 l.

Carta dei Vini

Wine list - Carte des vins - Weinkarte

Vino bianco - White wine - Vin blanc - Weißweine

Vino della casa	0,50 l.
<i>House wine - Vin de la maison - Hauswein</i>	
Vino della casa	1,00 l.
<i>House wine - Vin de la maison - Hauswein</i>	
Chardonnay	0,750 l.
Pinot Grigio	0,375 l.
Pinot Grigio	0,750 l.
Soave	0,750 l.
Prosecco d.o.c.g.	0,750 l.
Ribolla Gialla	0,750 l.
Sauvignon	0,750 l.
Bardolino, Chiaretto Rosè	0,750 l.
Moscato d.o.c.g.	0,750 l.
Lugana	0,750 l.
Champagne	0,750 l.

Vino Rosso - Red wine - Vin rouge - Rotweine

Vino della casa	0,50 l.
<i>House wine - Vin de la maison - Hauswein</i>	
Vino della casa	1,00 l.
<i>House wine - Vin de la maison - Hauswein</i>	
Pinot Nero	0,750 l.
Merlot	0,750 l.
Rosso di Montepulciano	0,750 l.
Chianti	0,375 l.
Chianti	0,750 l.
Valpolicella classico	0,750 l.
Lambrusco Amabile	0,750 l.
Amarone della Valpolicella	0,750 l.
Brunello di Montalcino	0,750 l.
Cabernet Sauvignon	0,750 l.
Amarone della Valpolicella	0,375 l.
