



IL NOSTRO MENU È INTERAMENTE FATTO IN CASA,
PREPARATO CON CURA E PASSIONE DAI NOSTRI CHEF.
CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI LIMITARE LE RICHIESTE DI
MODIFICHE A CASI SPECIFICI DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O
RESTRIZIONI DIETETICHE.

RINGRAZIAMO PER LA COMPrensIONE

— LO STAFF

*OUR MENU IS ENTIRELY HOMEMADE,
CRAFTED WITH CARE AND THE PASSION OF OUR TEAM.
WE KINDLY ASK THAT REQUESTS FOR CHANGES BE LIMITED TO
ESSENTIAL DIETARY NEEDS ONLY.*

THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.

— THE TEAM

PER CHI DESIDERA CONDIVIDERE

LE PORZIONI CONDIVISE SARANNO DISPONIBILI PER UN
MINIMO DI 2 PERSONE E RIDOTTE AL **70%**, OVE POSSIBILE

IF YOU WISH TO SHARE

SHARED PORTIONS ARE AVAILABLE FOR A **MINIMUM OF
2 PEOPLE** AND WILL BE REDUCED TO **70%**, WHERE POSSIBLE

LEGENDA:

PIATTO PLANT BASED (VEGANO)



ALLERGENI:

(Da regolamento UE 1169/2011)

CROSTACEI 2

UOVA E DERIVATI 3

PESCE A SPINA 4

ARACHIDI 5

SOIA 6

PROTEINE DEL LATTE INCLUSO LATTOSIO 7

PROTEINE DEL LATTE SENZA LATTOSIO 7*

FRUTTA A GUSCIO 8

SEDANO 9

SENAPE 10

SESAMO 11

SOLFITI 12

LUPINI 13

MOLLUSCHI 14

GLUTINE 1

(tutti i nostri piatti sono naturalmente privi di glutine)



i prodotti contrassegnati da * sono surgelati, tutto il pesce viene
abbattuto per garantire la sicurezza igienico sanitaria.

COCKTAILS

AMERICANO 10 €

Not Another vermouth, Amaro Tattico, soda

<<<>>

GIN TONIC 10 €

Gin Venice, tonica feever tree

<<<>>

NEGRONI 12 €

Not Another vermouth, Bitter, Gin

<<<>>

VENETIAN MOJITO 14 €

by Alessandro Squicciarini

<<<>>

DISCLAIM 10 €

Gin, soda al pompelmo rosa

<<<>>

CARDAMOMO FIZZ 10 €

Gin, succo di limone,
sciroppo di Cardamomo

<<<>>

BASIL SMASH 12 €

Gin, basilico fresco,
succo di limone, zucchero liquido

<<<>>

RUBY FIZZ BITTER 10 €

Amaro tattico, soda al pompelmo rosa

<<<>>

MEXICAN OLIVE 12 €

Mezcal, limonata alle olive, succo di lime

ANTIPASTI

STARTERS



“Parmigiana” di melanzana con pesto di basilico veg,
stracchino di anacardi e passata di pomodori 18 €

(Allergeni: 6, 8, 12)

Aubergine in “Parmigiana” style with fresh basil pesto,
cashew “stracchino” cheese and tomato puree



“Mozzarelline” di anacardi alla “Caprese” con
olio al basilico e gelatina di pomodori con
crostini di farinata di ceci 15 €

(Allergeni: 6, 8, 10, 11, 12)

Cashew nuts “Mozzarella” with fresh basil pesto
on tomato water gelatin & chickpea porridge bread



La nostra Ceviche di capesante e pesce spada con
mango, avocado, cipolle di Tropea, lime,
peperoncini freschi e coriandolo 24 €

(Allergeni: 4, 14)

Ceviche of scallops and swordfish with mango, avocado,
red onion from Tropea, fresh chillies, lime juice

Bis di “Saor”:

Sarde e cipolla bianca – Gamberoni e cipolla rossa
con pinoli e uva passa 18 €

(Allergeni: 2, 4, 6, 8, 10, 11, 12)

Venetian “Carpione-style” Duo: Sardines with white onion - King
prawns with red onion, pine nuts and raisins

Baccalà mantecato della tradizione
con crackers di semi misti 20 €

(Allergeni: 4, 11)

Beaten creamy cod served with mixed seeds homemade crisps

Capesante al burro e brandy con
crumble al rosmarino su purè di piselli 21 €

(Allergeni: 6, 7*, 10, 11, 12, 14)

Scallops in butter & brandy with rosemary crumble on pea purée



Insalatina di Gallina bianca con verdure scottate,
Tzatziki di soia e cipolla in agro 20 €

(Allergeni: 6, 9, 12)

White hen (chicken) in Carpione style (sweet and sour onion) with
pan seared veggies and soy tzatziki

PRIMI PIATTI

PASTA AND RICE MAINS



Gazpacho bicolore con cetrioli barattieri,
perline croccanti di tofu e alga nori 17 €

(Allergeni: 6, 10, 11, 12)

Two-tone Gazpacho with “barattieri” cucumbers,
crispy tofu pearls and nori seaweed



Pizzoccheri di ceci con ragu di funghi Cardoncelli,
tofu affumicato e polvere di porcini 18 €

(Allergeni: 6, 10, 11, 12)

Chickpea pizzoccheri with Cardoncelli mushroom ragu,
smoked tofu and porcini powder



Gnocchi di patate e alga spirulina con
“bevarasse” (vongole) e salicornia 20 €

(Allergeni: 3, 6, 7*, 10, 11, 14)

Potato and spirulina gnocchi with clams and samphire

Raviolo aperto di pasta fresca all'uovo con
ragu di pesce alla “carbonara” di
ricciola affumicata 23 €

(Allergeni: 2, 3, 4, 6, 7*, 10, 11, 12, 14)

Green egg open raviolo “carbonara style” with
seafood ragu and smoked amberjack

Risotto dello chef con
riso Carnaroli “la Fagiana” e
prodotti secondo stagione 24 €

(Allergeni: chiedere allo staff)

Chef's risotto with Carnaroli rice “La Fagiana”
and seasonal ingredients



Cappellacci di pasta fresca all'uovo e basilico
ripieni di ricotta, fiori di zucchine, capperi e lemon-zest
su fonduta di Stelvio DOP Mila 21 €

(Allergeni: 3, 6, 7*, 10, 11)

Egg and basil fresh pasta “Cappellacci” filled with ricotta,
zucchini flowers, capers and lemon zest,
served on Stelvio DOP Mila cheese fondue

SECONDI PIATTI

PROTEIN MAINS



Burger di lenticchie con bun di soia,
“cheddar” vegan, cipolla caramellata e
papas bravas con BBQ dip 24 €

(Allergeni: 6, 8, 10, 11, 12)

Lentil Burger with vegan “Cheddar” and caramelized onion,
served with papas bravas and BBQ dip



Code di scampi* in panko croccante con
fiori di zucchine in tempura e salsa agrodolce 28 €

(Allergeni: 2, 6, 10, 11, 12)

Scampi in crispy panko and light tempura zucchini flowers
with sweet and sour sauce

Tagliatelle di seppioline con
insalatina di verdure scottate e
salsa salmoriglio 25 €

(Allergeni: 12, 14)

Tagliatelle of baby cuttlefish with
blanched vegetable salad and salmoriglio sauce

Frittura di calamaretti*,
mazzancolle* e alici con
salsa tartara 24 €

(Allergeni: 2, 3, 4, 6, 10, 11, 12, 14)

Fried baby squid, prawns, and anchovies
with tartar sauce

Tonno Tataki con broccoli scottati e
agro di lamponi € 30

(Allergeni: 4, 6, 12)

Taki-style tuna with blanched broccoli and
raspberry vinaigrette



Fegato di vitello alla “Veneziana” con
polenta e cipollotti caramellati al balsamico 20 €

(Allergeni: 7*, 12)

Veal liver “alla Veneziana” with polenta and
balsamic-glazed spring onions

DOLCI

DESSERTS



SNICKERS

Bonbons di cioccolato fondente ripieni di
arachidi e caramello salato 8 €

(Allergeni: 5, 6, 8, 10, 11)

Peanut cookies and salted caramel covered with
dark chocolate



TARTELLETTA DI LEMON CURD

e frutta fresca 9 €

(Allergeni: 6, 10, 11)

LEMON CURD TARTELLETTE

with fresh fruit



SORBETTO DI FRUTTA FRESCA

con gel al lime 8 €

FRESH FRUIT SORBET

with lime gelée



TIRAMISU'

della tradizione 9 €

(Allergeni: 3, 6, 7*, 8, 10)

TIRAMISÙ

traditional dessert

BISCOTTINI VENEZIANI ASSORTITI

con calice di passito 12 €

(Allergeni: 3, 6, 7*, 8, 10, 12)

SELECTION OF VENETIAN BISCUITS

Served with a glass of sweet wine

TORTA

del giorno 9 €

CHIEDERE ALLERGENI

Daily special CAKE

CAFFETTERIA

Caffè 2,5

Cappuccino 3,5 €

Infusi 3 €

SERVIZIO E COPERTO 3€

I MENU DEGUSTAZIONE

Per motivi organizzativi e per garantire la migliore esperienza, la scelta del menu degustazione **deve essere la stessa per tutto il tavolo.**

For organisational reasons and to ensure the best dining experience, the tasting menu **must be the same for the whole table.**

LA “VEGETALE”

PLANT BASED



“Mozzarellina” di anacardi alla “Caprese” con
olio al basilico e gelatina di pomodori con
crostini di farinata di ceci

(Allergeni: 6, 8, 10, 11, 12)

Cashew nuts "Mozzarella" with fresh basil pesto
on tomato water gelatin & chickpea porridge bread

Gazpacho bicolore con cetrioli barattieri,
perline croccanti di tofu e alga nori

(Allergeni: 6, 10, 11, 12)

Two-tone Gazpacho with “barattieri” cucumbers,
crispy tofu pearls and nori seaweed

Pizzoccheri di ceci con ragu di funghi Cardoncelli,
tofu affumicato e polvere di porcini

(Allergeni: 6, 10, 11, 12)

Chickpea pizzoccheri with Cardoncelli mushroom ragu,
smoked tofu and porcini powder

“Parmigiana” di melanzana con pesto di basilico veg,
stracchino di anacardi e passata di pomodori

(Allergeni: 6, 8, 12)

Aubergine in “Parmigiana” style with fresh basil pesto,
cashew “stracchino” cheese and tomato puree

SNICKER

Bonbon di cioccolato fondente ripieni di
arachidi e caramello salato 8 €

(ALLERGENI: 5, 6, 8, 10, 11)

Peanut cookie and salted caramel covered with
dark chocolate

45 € a persona

LA“CLASSICA”

SEAFOOD CLASSIC

La nostra ceviche di capesante e pesce spada con
mango, avocado, cipolla di Tropea, peperoncini freschi,
lime e coriandolo

(Allergeni: 4, 14)

Ceviche of scallops and swordfish with mango, avocado, red onion
from Tropea, fresh chillies, lime juice

.....

Bis di “Saor”:

Sarde e cipolla bianca - Gamberone e cipolla rossa
con pinoli e uva passa

(Allergeni: 2, 4, 6, 8, 10, 11, 12)

Venetian “Carpione-style” Duo: Sardines with white onion - King
prawn with red onion, pine nuts and raisins

Baccalà mantecato con cracker di semi misti

(Allergeni: 4, 11)

Beaten creamy cod served with mixed seeds homemade crisp

Capasanta al burro e brandy con
crumble al rosmarino su purè di piselli

(Allergeni: 6, 7*, 10, 11, 12, 14)

Scallop in butter & brandy with rosemary crumble on pea purée

.....

Gnocchi di patate e alga spirulina con
“bevarasse” (vongole) e salicornia

(Allergeni: 3, 6, 7*, 10, 11, 14)

Potato and spirulina gnocchi with clams and samphire

Risotto dello chef con riso Carnaroli “la Fagiana” e
prodotti secondo stagione

(Allergeni: chiedere allo staff)

Chef's risotto with Carnaroli rice “La Fagiana” and seasonal produces

.....

Tonno Tataki con broccoli scottati e agro di lamponi

(Allergeni: 4, 6, 12)

Taki-style tuna with blanched broccoli and raspberry vinaigrette

.....

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA

con gel al lime

FRESH FRUIT SORBET

with lime gelée

TIRAMISU' della tradizione

(Allergeni: 3, 6, 7*, 8, 10)

TIRAMISÙ traditional dessert

85 € a persona

LA “VENEXIANA”

VENETIAN SPECIALITIES

Bis di “Saor”:

Sarde e cipolla bianca - Gamberone e cipolla rossa
con pinoli e uva passa

(Allergeni: 2, 4, 6, 8, 10, 11, 12)

Venetian “Carpione-style” Duo:

Sardines with white onion - King prawn with red onion,
pine nuts and raisins

Baccalà mantecato della tradizione
con crackers di semi misti

(Allergeni: 4, 11)

Beaten creamy cod served with
mixed seeds homemade crisps

Gnocchi di patate e alga spirulina con
“bevarasse” (vongole) e salicornia

(Allergeni: 3, 6, 7*, 10, 11, 14)

Potato and spirulina gnocchi with
clams and samphire

Fegato di vitello alla “Veneziana” con
polenta e cipollotti caramellati al balsamico

(Allergeni: 7*, 12)

Veal liver “alla Veneziana” with
polenta and balsamic-glazed spring onions

BISCOTTINI VENEZIANI ASSORTITI

(Allergeni: 3, 6, 7*, 8, 10, 12)

SELECTION OF VENETIAN BISCUITS

45 € a persona



PERCORSO VINI

Wine Pairing

Abbinamento vini della nostra cantina

(3 calici: una bollicina, un bianco fermo e un passito)

Paired wines selection from our cellar

(3 glasses: one sparkling, one still and one sweet wine)

18 € per persona

VINI A CALICE

WINES BY THE GLASS

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Furbastro (50% Garganega, 50% Muller) 6 €
Montecrocetta

Bianco di Custoza BIO 6 €
Gorgo San Michelin

Friulano DOCG 7 €
Dario Coos

Sauvignon del Collio DOC 7 €
Muzic

Gewurtztraminer 8 €
Saint Paul

VINI ROSSI

RED WINES

Rufian (Cabernet Sauvignon, Malbec) 6 €
Montecrocetta

Cabernet Franc DOP 6 €
Gall

Lagrein DOC 7 €
Erste+Neuei

Merlot IGT 8 €
San Tome'

BOLLICINE

SPARKLING WINE

Prosecco Extra Dry DOC 6 €
Miol di Bortolomiol

Prosecco Brut DOC 7 €
Duca di Dolle

Franciacorta Brut DOCG 8 €
Contadi Castaldi

BIBITE

DRINKS

ACQUA MINERALE 750ML
PANNA E SAN PELLEGRINO 3,5 €

COCA COLA - COCA ZERO - ARANCIATA
GINGERINO - ACQUA TONICA - THE ALLA PESCA 4 €

SUCCO DI ARANCIA BIO 4,5 €

SODA AL POMPELMO ROSA 5 €
LIMONATA ALLE OLIVE 5 €

<<<>>

APERITIVI ANALCOLICI

PALOMA ZERO 8 €
Succo di pompelmo rosa, limone e agave

VIRGIN MOJITO 8 €
Menta, succo di lime, miele di acacia

STRAWBERRY TONIC AL CARDAMOMO 9 €
Fragole, succo di limone, cardamomo e tonica

<<<>>

BIRRE

(TUTTE LE BIRRE CONTENGONO GLUTINE 1)

VENICE BEER LAGER 6 €
33CL - 5,2% - ITALIA

CASTELLO "LA DECISA" LAGER 5 €
33CL - 4,8% - ITALIA

BREWDOG PUNK IPA 6 €
33CL - 5.6% - SCOZIA

MACHETE DOUBLE IPA 8 €
33CL - 7,6% - ITALIA