

Ristorante
ai
Dof
Gobbi
CUCINA TIPICA VENEZIANA

Menu

Allergeni



GLUTINE *gluten - gluten - gluten - gluten*



CROSTACEI *crustaceans - crustacés - krebstiere - rustáceos*



UOVA *eggs - œufs - eier - huevos*



PESCE *fish - poissons - fische - pescado*



ARACHIDI *peanuts- arachides - erdnüsse - cacahuètes*



SOIA *soybeans - soja - sojabohnen - soja*



LATTE *milk - lait - molke - leche*



FRUTTA A GUSCIO *nuts - fruits à coque - schalenfrüchte - frutos de cáscara*



SEDANO *celery - céleri - sellerie - apio*



SENAPE *mustard - moutarde - senf - mostaza*



SESAMO *sesame - graines de sésame - sesamsamen - granos de sésamo*



ANIDRIDE SOLFOROSA *sulphur dioxide - anhydride sulfureux - schwefeldioxid - dióxido de azufre*



LUPINI *lupin - lupin - lupinen - altramuces*



MOLLUSCHI *molluscs - mollusques - weichtiere - moluscos*

Attenzione, qualsiasi prodotto può contenere glutine.

All items on the menu may contain gluten.

Attention, tout produit peut contenir du gluten.

Atención, cualquier producto puede contener gluten.

Achtung, jedes, im Menü aufgelistete Produkt kann Gluten enthalten.



ALLERGENI?

"Caro ospite/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."



ALLERGENE?

Falls Sie Nahrungsmittelallergien oder-unverträglichkeiten haben, hilft Ihnen gerne unser Personal, die geeigneten Speisen auszuwählen.



ALLERGENS?

If you have any food allergy or intolerance, our staff will be happy to help you choose the most suitable dishes.



ALLERGÈNENS?

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

Antipasti di Terra

Meat and Vegetable Starters / Entrée viande et légumes
Entrantes de carne y vegetarianos / Vorspeisen – vom Land

Bruschetta pomodoro e basilico € 5,5

Tomato and basil bruschetta / Bruschetta à la tomate et au basilic

Bruschetta de tomate y albahaca / Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Caprese con mozzarella di Bufala € 14,5

Caprese salad with Buffalo mozzarella and tomato / Salade Caprese à mozzarella de bufflonne et aux tomates

Ensalada caprese con mozzarella de Bufala y tomates / Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten

Antipasto di verdure stagionale € 15

Starter of seasonal vegetables / Entrée de légumes de saison

Entrante de verduras de la temporada / Vorspeisen aus Saison-Gemüse

Prosciutto Crudo e bufala o Melone in stagione € 16

Cured ham with buffalo mozzarella or melon (when in season) / Jambon cru à la Mozzarella de bufflonne et au melon

(selon la saison) / Jamón crudo y mozzarella de búfala o melón en temporada / Roher Schinken mit Büffelmozzarella oder Melone (je nach Saison)

Carpaccio di manzo al profumo di erbe aromatiche e aceto balsamico al lime e menta € 17

Beef carpaccio flavoured with lime, balsamic vinegar, and fragrant herbs

Carpaccio de boeuf citronné, vinaigre balsamique et herbes aromatiques

Carpaccio de carne salada aromatizada con hierbas aromáticas y vinagre balsámico de lima y menta

Rindercarpaccio mit Lime und Balsamessig, gewürzt mit aromatischen Kräutern

Tagliere di Formaggi e confettura € 18

(Grana Padano - Asiago fresco - Brie - Provola affumicata - Pecorino Gorgonzola e confettura)

Cheese and jam platter

(Grana Padano - Fresh Asiago - Brie - Smoked Provola - Pecorino Gorgonzola and jam)

Plateau de fromage et confiture

(Grana Padano – Asiago Frais – Brie – Provola Fumée – Pecorino – Gorgonzola et confiture)

Tabla de quesos, jamón y mermeladas

(Grana padano, Asiago fresco, brie, provola, pecorino, gorgonzola y mermeladas)

Käsebrett mit Konfitüre

(Grana Padano - Asiago (jung) - Brie - geraucherter Provola – Pecorino – Gorgonzola und Konfitüre)

Servizio e coperto inclusi

Service and cover charge included / Pas de frais additionnels, ni de frais de service -

Cubierto y servicio incluidos / Keine Service- oder Gedeckgebühren

Antipasti di Mare

Seafood Starters / Entrée de fruits de mer
Entradas de Mar/ Vorspeisen: Meeresfrüchte

Cicchetti Ai Do Gobbi (4 pezzi)	€ 12
Do Gobbi Venetian tapas (4 pieces) / Tapas Venitien Do Gobbi (4 pièces) Cicchetti: tapas venecianas de Do Gobbi / Do Gobbi venezianische Tapas (4 Stück)	
Sarde in saor	€ 13
Sarde in saor (sardines in traditional, Venetian sweet and sour marinade) Sardines à la vénitienne (sardines préparées dans une marinade aigre-douce traditionnelle) Sarde in saor (sardinas de la tradición marinadas y agridulces) Süßsauer eingelegte Sardinen mit Zwiebel (venezianische Spezialität)	
Carpaccio di piovra	€ 15
Octopus carpaccio / Carpaccio de poulpe / Carpaccio de pulpo / Oktopus-Carpaccio	
Saltata di cozze e vongole alla marinara	€ 16
Sautéed marinated mussels and clams / Moules et palourdes sautées et marinées Mejillones salteados y almejas a la marinara / Sautierte Venus- und Miesmuscheln	
Baccalà mantecato con polenta	€ 16
Homemade baccalà mantecato with polenta / Baccalà mantecato faite maison avec de la polenta Bacalao mantecado con polenta / Cremiger Baccalà (getrockneter Kabeljau) auf Polenta	
Carpaccio di pesce spada	€ 19
Swordfish carpaccio / Carpaccio d'espada / Carpaccio de pez espada / Schwertfisch-Carpaccio	
Salmone marinato con Avocado	€ 19
Marinated salmon with avocado/ Saumon mariné avec avocat Salmón marinado con Aguacate / Mariniertes Lachs mit Avocado	
Capesante gratinate al forno	€ 20
Scallops au gratin / Coquilles Saint-Jacques gratinées / Vieiras asadas gratinadas en el horno Gratinierte Jakobsmuscheln	
Tartar di tonno fiori di eduli con Avocado	€ 22
Tuna tartare served with edible flowers and avocado / Tartare de thon servi avec des fleurs comestibles et avocat Tartar de atún con flores comestibles y aguacate / Thunfischtartar mit essbaren Blumen und Avocado	
Antipasto misto di pesce dell'Adriatico	€ 23
Adriatic mixed seafood starter / Entrée de fruits de mer de l'Adriatique Entrante mixto de pescado del Adriático / Vorspeise aus gemischten Adria-Meeresfrüchten	
Tris di crudité di pesce	€ 26
(Tartare di Tonno - Scampi crudi - carpaccio di pesce) Trio of fish crudités (tuna tartare - scampi - fish carpaccio) Trio de poisson cru (tartare de thon - langoustines crues - carpaccio de poisson) Trio aus rohem Fisch(Thunfischtartar - rohe Scampi - Fischcarpaccio) Tris de pescado crudo(tartare de atún - gambas crudas - carpaccio de pescado)	

Servizio e coperto inclusi

Service and cover charge included / Pas de frais additionnels, ni de frais de service -
Cubierto y servicio incluidos / Keine Service- oder Gedeckgebühren

Primi di Terra

First Courses- Meat and Vegetable / Premier plat - viandes et légumes
Primeros platos de carne / Erster Gang – vom Land

Parmigiana di melanzane € 13

Parmigiana di melanzane (aubergines baked in cheese and tomato sauce)

Parmigiana di melanzane (gratin d'aubergine au fromage et à la sauce tomate)

Berenjenas a la parmesana (berenjenas cocinadas al horno en salsa de tomate y mozzarella)

Mit Parmesan und Tomatensoße überbackene Auberginen

Spaghetti alla carbonara € 14

Spaghetti alla carbonara (with eggs and cured pork jowl) / Spaghetti carbonara (oeufs et guanciale, bajoues de porc séchées) / Espaguetis a la carbonara (huevos y tocino) / Spaghetti Carbonara (mit Eigelb und geräucherter Schweinebacke)

Lasagna al forno € 15

Lasagna Bolognese / Lasagne à la bolognaise / Lasañas a la boloñesa / Lasagne Bolognese

Lasagna creativa con zucca e provola affumicata e noci € 16

Lasagna with pumpkin, smoked provola cheese, and walnuts / Lasagne à la citrouille, au fromage provola fumé et aux noix / Lasaña creativa con calabaza y provolone ahumado y nueces / Lasagne mit Kürbis, geräuchertem Provol-Käse und Walnuß

Gnocchi ai formaggi al guanciale croccante e pistacchio € 16

Gnocchi with cheese, crispy guanciale (cured pork jowl), and pistachios / Gnocchi au fromage, guanciale croustillant (bajoues de porc séchées), et pistaches / Ñoquis de queso con tocino crujiente y pistacho / Ted.

Tagliatelle fresche al ragù di Anatra alle erbe profumate € 15

Fresh Tagliatelle with duck ragù with fragrant herbs / Tagliatelle fraîches au ragoût de canard et aux herbes aromatisées
Pasta tagliatelle frescas con ragù de pato con hierbas aromáticas / Frische Tagliatelle mit Entenragout und aromatischen Kräutern

Tagliatelle fresche alle verdure di stagione. € 15

Fresh tagliatelle with seasonal vegetables / Tagliatelle fraîches avec légumes de saison

Pasta tagliatelle frescas con verduras de temporada / Hausgemachte, frische Tagliatelle mit Saison-Gemüsen

Pennette al pesto € 15

Pennette with pesto / Pennette au pesto / Pasta pennette con pesto / Pennette mit Pesto

Pennette all'arrabbiata € 15

Pennette with spicy tomato sauce / Pennette à l'Arrabiata (sauce tomate pimentée)

Pasta pennette all'arrabbiata con salsa de tomate picante

Pennette all'arrabbiata (mit würziger, scharfer Tomatensoße)

Tagliatelle fresche con porcini e castagne e scaglia di grana € 17

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms, chestnuts, and Parmigiano / Tagliatelle fraîches aux cèpes, châtaignes et parmesan / Pasta tagliatelle fresco con boletus (setas) y castañas y láminas de parmesano / Hausgemachte, frische Tagliatelle mit Steinpilzen, Kastanien und Parmesan

Servizio e coperto inclusi

Service and cover charge included / Pas de frais additionnels, ni de frais de service -

Cubierto y servicio incluidos / Keine Service- oder Gedeckgebühren

Primi di Mare

First Courses – Seafood / Premier plat – Fruits de mer

Primeros platos de Mar / Erster Gang – Meeresfrüchte

Spaghetti al nero di seppia tradizione veneziana € 15

Spaghetti in traditional Venetian cuttlefish ink sauce / Spaghetti cuisinés avec la traditionnelle encre de seiche vénitienne / Espaguetis con tinta de sepia de la tradición veneciana / Spaghetti in Tintenfischfarbe nach venezianischer Tradition

Spaghetti alle vongole € 16

Spaghetti with clams / Spaghetti aux palourdes / Espaguetis con almejas / Spaghetti mit Venusmuscheln

Tagliolini neri alla Busara € 18

Busara-style black noodles / Nouilles noires façon Busara / Pasta tagliolini negros “Busara” / Feine schwarze Nudeln nach Busara-Art (mit Garnelen, Zwiebeln und Tomaten in Weißwein)

Gnocchi al Salmone affumicato € 17

Smoked Salmon Gnocchi / Gnocchi au saumon fumé / Ñoquis de salmón ahumado / Gnocchi mit Räucherlachs

Spaghetti allo scoglio € 18

Spaghetti with shellfish sauce / Spaghettis aux fruits de mer / Espaguetis con mariscos / Spaghetti mit Schalentieren

Tagliatelle fresche con capesante, pistacchio e burrata € 19

Freshly made tagliatelle with scallops, pistachio nuts and burrata / Tagliatelle fraîche aux coquilles Saint-Jacques, pistac / hes et burrata / Pasta tagliatelle fresca con vieiras, pistachos y mozzarella burrata
Hausgemachte, frische Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, Pistazien und Burrata

Zuppa di pesce € 18

Fish soup / Soupe de poisson / Sopa de pescado / Fischsuppe

Servizio e coperto inclusi

Service and cover charge included / Pas de frais additionnels, ni de frais de service

Cubierto y servicio incluidos / Keine Service- oder Gedeckgebühren

Risotti

Risotto

Risotto con salsiccia Veneta e zucca (min. 2 persone) € 18

Risotto with pumpkin and Veneto sausage (minimum 2 people)

Risotto à la citrouille et à la saucisse vénitienne (minimum 2 personnes)

Risotto con salchicha del Veneto y calabaza (min. para 2 personas)

Risotto mit Wurst aus dem Veneto und Kürbis (mindestens 2 Personen)

Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone) € 19

Seafood risotto (minimum 2 people) / Risotto de fruits de mer (minimum 2 personnes)

Risotto de mariscos (mín. para 2 personas) / Meeresfrüchte-Risotto (mindestens 2 Personen)

Secondi di Carne

Second Courses – Meat / Second plat – Viande
Segundos platos de Carne / Zweiter Gang – Fleisch

Cotoletta di Pollo con patate fritte € 14

Breaded chicken cutlet with French fries / Escalope de poulet pané et frites

Chuleta de pollo con patatas fritas / Hühnerschnitzel mit Pommes frites

Fegato alla veneziana € 17

Venetian-style liver and onions / Foie à la vénitienne et aux oignons

Hígado a la veneciana con cebollas / Kalbsleber mit Zwiebeln, Olivenöl, Weißwein und Salbei

Tagliata di manzo ai ferri con rucola e pomodorini € 24

Grilled sliced beef with rocket and cherry tomatoes / Tranches de bœuf grillées avec de la salade de roquette et tomates cerises / Bife "tagliata" de ternera a la plancha con rúcula y tomates cherry / Gegrilltes Rindfleisch in Scheiben mit Rucolasalat und Kirschtomaten

Costolette di agnello impanate al rosmarino e pepe nero € 23

Lamb ribs coated in rosemary and black pepper breadcrumbs/ Côtelettes d'agneau enrobées de chapelure au romarin et au poivre noir / Chuletas de cordero rebozadas con romero y pimienta negra / Lammrippchen mit Rosmarin und schwarzem Pfeffer

Filetto di manzo ai Ferri € 24

Grilled fillet / Filet de boeuf grillé / Filete de ternera a la parrilla / Gegrilltes Rindfleischfilet

Filetto di manzo al pepe verde € 26

Beef with green peppercorns / Boeuf au poivre vert / Filete de ternera con pimienta verde / Rindfleischfilet mit grünen Pfefferkörnern

Filetto di Fassona riduzione di Chianti e noci al tartufo € 45

Fiorentina steak with side dishes and sauces / Steak fiorentina avec accompagnements et sauce

Filete de Fassona con reducción de Chianti y nueces con trufas / Fassona-Filet in einer Chiantisoße mit Trüffel-Nüssen

Servizio e coperto inclusi

Service and cover charge included / Pas de frais additionnels, ni de frais de service -

Cubierto y servicio incluidos / Keine Service- oder Gedeckgebühren

Secondi di Pesce

Second Courses – Fish / Second plat – Poisson
Segundos platos de Pescado / Zweiter Gang – Fisch

Calamari fritti. € 15

Fried calamari / Calamar frit / Calamares fritos / Fritierter Tintenfisch

Seppie alla Veneziana con polenta € 16

Cuttlefish cooked in their ink, Venetian style / Seiche cuite dans son encre à la Vénitienne

Sepias a la veneciana con polenta / Tintenfisch in Tintenfischtinte auf Polenta

Salmone ai ferri € 17

Grilled salmon / Saumon grillé / Salmón a la plancha / Gegrillter Lachs

Frittura mista con verdure. € 19

Fried mixed fish and vegetables / Mélange de légumes et de poissons frits

Fritura mixta con verduras / Gemischter frittierter Fisch mit Gemüse

Branzino o Orata al cartoccio con verdure o ai ferri € 23

Sea bass or sea bream, baked in foil with vegetables or cooked on the grill / Loup de mer ou daurade cuit en papillote ou au grill avec des légumes / Lubina o dorada al horno con verduras o a la plancha / Seebarsch oder Goldbrasse entweder in Folie gebraten mit Gemüse oder gegrillt

Filetto di rombo alla mediterranea € 24

Fillet of turbot, Mediterranean style / Filet de turbot à la méditerranéenne

Filete de rodaballo a la mediterránea / Steinbuttfilet nach Mediterraner Art

Tagliata di tonno ai ferri con granella di pistacchio. € 24

Sliced tuna steak cooked on the grill with a pistachio crust

Emincé de steak de thon cuit sur le gril avec une croûte de pistache

Atún a la plancha con costra de pistacho

Gegrilltes Thunfischsteak mit Pistazienkruste

Gamberoni alla Busara € 25

King prawns in spicy tomato sauce

Gambas à la sauce tomate piquante

Langostinos a la Busara con salsa de tomate picante

Riesengarnelen 'Busara' (in einer würzigen, scharfen Tomatensoße)

Servizio e coperto inclusi

Service and cover charge included / Pas de frais additionnels, ni de frais de service

Cubierto y servicio incluidos / Keine Service- oder Gedeckgebühren

Contorni a scelta

Side Dishes / Accompagnements au choix

Guarniciones de su elección / Beilagen nach Wahl

Insalata mista € 6

Mixed salad / Salade mixte

Ensalada mixta / Gemischter Salat

Spinaci € 6

Spinach / Épinards

Espinacas / Spinat

Verdure grigliate. € 6

Grilled vegetables / Légumes grillés

Verduras a la parrilla / Gegrilltes Gemüse Gekochte Kartoffeln

Patate lesse € 6

Boiled potatoes / Pommes de terre

Papas hervidas / Gekochte Kartoffeln

Patate fritte € 6

French fries / Frites

Papas hervidas /



Servizio e coperto inclusi

Service and cover charge included / Pas de frais additionnels, ni de frais de service

Cubierto y servicio incluidos / Keine Service- oder Gedeckgebühren

Insalatone

Salads / Salat

Insalatona DO GOBBI € 16

Lattuga, radicchio, valeriana, pomodorini, gamberi, olive taggiasche, cetrioli freschi, tonno, carote, mozzarella di Bufala / **Lettuce**, radicchio, valerian, cherry tomatoes, shrimps, Taggiasca olives, cucumber, tuna, carrots, buffalo mozzarella Salade, raddichio, valériane, tomates cerises, crevettes, olives taggiasques, concombre, thon, carottes, Mozzarella de Buflonne / **Ensalada Do Gobbi** con lechuga, achicoria, valeriana, tomates cherry, gambas, aceitunas “taggiasche”, pepinos frescos, atún, zanahorias y mozzarella de búfala / **Kopfsalat**, Radicchio, Baldrian, Kirschtomaten, Garnelen, Oliven aus Taggiasca, Gurken, Thunfisch, Karotten, Büffelmozzarella

Insalatona VENEZIA € 16

Lattuga, rucola, feta greca, pomodorini, cipolla di tropea, acciughe e tonno

Lettuce, rocket, Greek feta, cherry tomatoes, Tropea onion, anchovies and tuna

Salade, roquette, feta, tomates cerises, oignon tropéa, anchois et thon

Ensalada Venecia con lechuga, rúcula, queso feta griego, tomates cherry, cebolla de Tropea, anchoas y atún

Kopfsalat, Rucola, griechischer Feta, Kirschtomaten, Zwiebeln aus Tropea, Sardellen und Thunfisch

Insalatona di Pollo € 16

Lattuga, pollo ai ferri, pomodori, carote, sedano, olive taggiasche, cipolla di Tropea

Lettuce, grilled chicken, tomatoes, carrots, celery, Taggiasca olives, Tropea onion

Salade, poulet grillé, tomates, carottes, célerie, olives taggiasques, oignon tropéa

Ensalada de pollo con lechuga, rúcula, queso feta griego, tomates cherry, cebolla de Tropea, anchoas y atún

Kopfsalat, gegrilltes Hähnchen, Tomaten, Karotte, Sellerie, Oliven aus Taggiasca, Zwiebeln aus Tropea

Dolci della casa

Homemade Desserts / Desserts faits maison

Postres de la casa / Desserts des Hauses

Tiramisù € 6

Panna cotta fatta in casa € 6

Homemade panna cotta / Panna cotta fait maison

Panna cotta casera / Hausgemachte Panna cotta

Soufflè al cioccolato € 6

Chocolate souffle / Soufflé au chocolat

Soufflè de chocolate / Schokoladensouffle

Tartufo nero o bianco € 6

Dark chocolate or white chocolate ice cream truffles / Truffes glacées au chocolat noir ou blanc

Helado “de trufas” blanco o negro / Tartufo-Eis (zartbitter- oder weiße Schokolade)

Caffetteria

Coffee Bar / Boissons chaudes
Cafetería / Kaffeebar

Caffè	€ 2.50
Espresso	
Decaffeinato	€ 3
Decaffeinated espresso / Espresso décaféiné / Descafeinado espresso / Kaffeinfreier Espresso	
Caffè americano	€ 3
American coffee / Café américain / Café americano / Amerikanischer Kaffee (mit heißem Wasser gestreckter Espresso)	
Caffè corretto	€ 3
Caffè corretto (Coffee with spirits) / Caffè corretto (café aux spiritueux) / Café con alcohol / Kaffee mit Hochprozentigem	
Cappuccino	€ 3.50
Caffelatte	€ 4.50
Milchkaffee	
The caldo - Infusi	€ 4
Hot tea - infusions / Thé - infusions / The - infusiones / Tee / Kräuteraufgüsse	
Cioccolata calda	€ 5
Hot chocolate / Chocolat chaud / Chocolate caliente / Heiße Schokolade	



Servizio e coperto inclusi
Service and cover charge included / Pas de frais additionnels, ni de frais de service -
Cubierto y servicio incluidos / Keine Service- oder Gedeckgebühren

Aperitivi

Aperitifs / Aperitivos

Gingerino . . . € 4
Gingerino (non-alcoholic aperitif)
Gingerino (sans alcool)
Gingerino (sin alcohol)
Gingerino (alkoholfreier Aperitif)

Spritz Aperol / Campari . € 5
Spritz Aperol / Campari

Liquori

Spirits / Liqueurs
Licores / Spirituosen

Whisky . da € 7 a € 12
from € 7 a € 12
de 7€ à 12 €
de 7€ a 12€
from € 7 a € 12

Amari . . da € 6 a € 7.50
(Bitters) from € 6 to € 7.5
de 6 € à 7.50 €
de 6€ a 7

Magenbitter from € 6 to € 7.5

Cocktails

Cocktails

Bellini . . € 7
Bellini

Negroni . . € 8
Negroni

Vodka pesca - Red bull € 8
Vodka, peach, and Red Bull
Vodka pêche et Red bull
Vodka, melocotón y Red Bull
Pfrisichwodka – Red Bull

Americano . . € 8
Americano

Cuba libra . . € 8
Cuba libra

Mojito. . . € 8
Mojito

Vino della Casa

House wine / Vin de la maison
Vino de la casa / Hauswein

Vino Rosso o Bianco 0,25 lt. € 6

Red or White Wine/ Vin rouge ou blanc / Vino Tinto o Blanco / Rot- oder Weißwein

Vino Rosso o Bianco 0,50 lt. € 10

Red or White Wine/ Vin rouge ou blanc / Vino Tinto o Blanco / Rot- oder Weißwein

Vino Rosso o Bianco 1 lt. € 18

Red or White Wine/ Vin rouge ou blanc / Vino Tinto o Blanco / Rot- oder Weißwein

Red Wines / Vin rouge
Vinos tintos / Rotweine

Vini Bianchi

Vinos blancos / Weißweine								Bottiglia Bottle / Bouteille Botella / Bottle	Calice Glass / Verre Copa / Glass
Pinot grigio .	.	.	.	.	.	.	€ 25	€ 6	
Custoza .	.	.	.	.	.	.	€ 25	€ 6	
Chardonnay .	.	.	.	.	.	.	€ 25	€ 6	
Grillo .	.	.	.	.	.	.	€ 25		
Soave .	.	.	.	.	.	.	€ 28		
Lugano .	.	.	.	.	.	.	€ 35		
Ribolla gialla.	.	.	.	.	.	.	€ 35		

Vino con Bollicine

Sparkling wines / Vin gazeux
Vino espumante / Schaumweine

Bottiglia
Bottle / Bouteille
Botella / Bottle

Calice
Glass / Verre
Copa / Glass

Prosecco extra Dry	€ 25	€ 6
Brut	€ 25	
Cuvee	€ 25	
Prosecco di Valdobbiadene.	€ 35	
Franciacorta	€ 40	
Champagne	€ 95	

Vino Rose'

Rosé wine / Vin Rosé
Vino Rosado / Rosé

Bottiglia
Bottle / Bouteille
Botella / Bottle

Rosè spumante	€ 25
Bardolino chiaretto	€ 28

Birre

Beers / Bières
Cervezas / Biere

Birra piccola alla spina 0,20 lt	€ 3,5
Small draft beer / Petite bière pression / Cerveza de barril pequeña / Kleines Fassbier	
Birra media alla spina 0,40 lt.	€ 6,5
Medium draft beer / Bière pression moyenne / Birra media alla spina / Bier vom mittleren Fass	
Birra grande alla spina 1 lt.	€ 15
Great draft beer / Grande bière pression / Gran cerveza de barril / Tolles Fassbier	





Castello 3958
30122 Venezia

Tel. 041 0990369
aidogobbi3958@gmail.com