

Antipasti

Bruschetta €8.00

Fresh tomato on toasted bread

Tomate fraîche sur pain grillé

Caprese con mozzarella di bufala €14.00

Tomato and mozzarella

Tomate et mozzarella

Crudo e mozzarella di bufala €16.00

Prosciutto crudo San Daniele DOP and mozzarella

Jambon cru San Daniele DOP et mozzarella

Tagliere di affettati e formaggi €18.00 per 2 persone

Charcuterie board

Charcuterie mixte

*Consigliato
dallo Chef*

Antipasto veneziano €24.00

Different types of venetians starters

Mélange d'entrées vénitiennes typiques

Cicchetteria

Sarde in saor con polenta €16.00 *servito freddo*

Venetian style sardines with polenta

Sardines à la vénitienne avec polenta

Gamberi in saor con pinoli, uvetta e polenta €16.00 *servito freddo*

Venetian style prawns pine nuts, raisins and polenta

Crevettes à la vénitienne avec pignons de pin, raisins secs et polenta

Baccalà mantecato con polenta €18.00 *servito freddo*

Venetian creamed baccalà with polenta

Baccalà à la vénitienne avec polenta

Moscardini alla busara con polenta €20.00 *servito caldo*

Busara style octopus with polenta

Poulpe rouge avec polenta

Degustazione di cicchetti 10pz €23.00

Mixed cicchetti with meat and fish

Cicchetti mixtes avec viande et poisson

Primi di Terra

Spaghetti al pesto €13.00

Spaghetti with pesto, cherry tomato and burrata

Spaghetti au pesto,

Spaghetti aglio, olio e peperoncino o al pomodoro €10.00

Spaghetti with garlic, olive oil and chili or with tomato sauce

Spaghetti avec ail et chili ou avec de la sauce tomate

Zuppa di verdure €20.00

Vegetables soup

soupe aux légumes

Primi di Carne

Tagliolini al ragù bolognese €13.00

Tagliolini with ragù bolognese sauce
Tagliolini avec de la sauce bolognese

Lasagna del giorno €16.00

Homemade lasagna
Lasagna de la maison

Spaghetti alla carbonara €14.00

Spaghetti carbonara

Secondi di Carne

Spezzatino di manzo con polenta €22.00

Slow-braised beef jowl served with polenta
Joue de bœuf mijotée servie avec polenta

Cotoletta di pollo con patatine €20.00

Chicken cutlet served with french fries
Escalope de poulet avec pommes de terre frites

Fegato alla veneziana con polenta €18.00

Venitian style sliced beef liver cooked with onions and served with polenta
Emincé de foie de boeuf à la vénitienne cuit avec des oignons et servi avec de la polenta

Primi di Pesce

Tagliolini al nero di seppie €16.00

Tagliolini with cuttlefish black ink sauce
Tagliolini avec noir de seiche

Spaghetti gamberi, zucchine e pomodorini €16.00

Spaghetti with prawns, zucchinis and cherry tomato
Spaghetti avec crevettes, courgette et tomate

Spaghetti alle vongole e bottarga gratugiato €18.00

Spaghetti with clams and bottarga
Spaghetti avec palourdes et bottarga

Tagliolini alla busara (leggermente piccante) €19.00

Tagliolini busara style
Tagliolini à la busara

Risotto allo scoglio (min 2 persone) p.p. €18.00

Sea food risotto (min 2 people)
Risotto fruit de mer (min 2 persons)

Tagliolini all'astice €28.00

Tagliolini with lobster
Tagliolini avec le homard

Consigliato
dallo Chef

Spaghetтата al "Cavallo" €22.00

Spaghetti col pescato del giorno
Spaghetti with sea food of the day
Spaghetti avec poisson du jour

Secondi di Pesce

Impepata di cozze e vongole €18.00

Musseles and clams sauté
Sauté de moules et palurdes

Seppioline ai ferri su vellutata di piselli e patate con granelli di pistacchio €21.00

Grilled cuttlefish on peas and potatoes purea with pistachio grains
Seiche grillée avec du velouté de pois et de pommes de terre et des grains de pistache

Polipo alla griglia su vellutata di patate €23.00

Grilled octopus served with a creamy potato purea
Poulpe grillé servi avec une purée de pommes de terre crémeuse

Gran frittura reale del pescato del giorno con verdure dorate €28.00

Golden fried sea food of the day with vegetables
Friture de pêche du jour avec des légumes

Branzino ai ferri con verdure grigliate €26.00

Grilled seabass served with grilled vegetables
Bar aux fers servi avec des légumes grillés

Orata ai ferri con verdure grigliate €25.00

Grilled sea bream with grilled vegetables
Dorade aux fers avec des légumes grillés

*Consigliato
dallo Chef*

Gran grigliata reale €38.00 prezzo a persona

Grigliata mista con il pescato del giorno
Grilled sea food of the day
Poisson du jour grillée

Insalatone

Insalatona primavera €10.00

Misticanza, rucola, carote, pomodorini e mais
Mixed salads, carrots, cherry tomato and sweet corn
Salade, roquette, carottes, tomates cerises et maïs

Insalatona estiva €13.00

Misticanza, rucola, carote, mais, zucchine, peperoni, melanzane e cetrioli
Mixed salads, carrots, sweet corn, zucchine, bell pepper, eggplant and cucumbers
Salade, roquette, carottes, maïs, courgettes, poivrons, aubergines et concombres

Insalatona invernale €13.00

Misticanza, rucola, carciofini, sedano, olive nere arancia
Mixed salads, artichokes, celary, black olives and oranges
Salade, roquette, artichauts, céleri, olives noires et orange

Insalatona mediterranea con tonno €16.00

Misticanza, rucola, carote, pomodorini, olive nere, mozzarella di bufala, tonno e cipolla
Mixed salads, carrots, cherry tomato, black olives, mozzarella, tuna and onions
Salade, roquette, carottes, tomates cerises, olives noires, mozzarella de bufflonne, thon et oignon

Contorni

Verdure grigliate €8.00

Grilled vegetable

Légumes grillés

Patatine fritte €6.00

French frise

Pommes de terre frites

Insalata mista €6.00

Mixed salad

Salade mixte

Patate al forno €6.00

Baked potato

Pommes de terre au four

Calzoni al forno

Semplice €10.00

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

Tomate et mozzarella

Prosciutto €12.50

Pomodoro, mozzarella e prosciutto

Tomato, mozzarella and ham

Tomate, mozzarella et jambon

Funghi €12.50

Pomodoro, mozzarella e funghi

Tomato, mozzarella and mushrooms

Tomate, mozzarella et champignons

Pizzeria

Schiacciata €6.50

White pizza with rosemary

Pizza blanche avec romarin

Marinara €7.50

Seasoned tomato sauce

Sauce tomate assaisonnée

Tonno cipolla €12.50

**Tuna and onion*

**Thon et oignon*

Margherita €8.50

Tomato and mozzarella

Tomate et mozzarella

Vegetariana €12.00

**Grilled vegetables*

**Légumes grillés*

4 Formaggi €13.50

**Mixed cheeses*

**Fromages mixtes*

Diavola €11.00

**Spicy salami*

**Salami épicé*

Gorgospeck €13.50

**Blue cheese and speck*

**Gorgonzola et speck*

Hawaii €13.00

**Pineapple and ham*

**Ananas et jambon*

Pomodorini e olive €11.50

**Cherry tomato and olives*

**Tomates cerises et olives*

Capricciosa €13.50

**Ham, artichokes and mushrooms*

**Jambon, artichauts et champignons*

Prosciutto funghi €12,00

**Ham and mushrooms*

**Jambon et champignons*

Funghi e salsiccia €13.50

**Mushrooms and sausage*

**Champignons et saucisse*

Wustel e patatine €12.00

**wustel and french fries*

**wustel et frites*

4 stagioni €14.50

**Ham, artichokes, mushrooms and olives*

**Jambon, artichauts, champignons et olives*

San Daniele, pomodorini e rucola €15.00

**Prosciutto crudo S. Daniele DOP, rocket salad and fresh cerry tomato*

**Jambon cru S. Daniele DOP, roquette et tomates cerises*

Americana €15.00

**Mais, olive, peperoni, funghi, salamino piccante e salsa barbecue*

**Sweet corn, olives, bell pepper, mushrooms, spicy salami and barbecue sause*

**Maïs, olives, poivrons, champignons, salami épicé et sauce barbecue*

Consigliato
dallo Chef

La cremosa €16.50

Mozzarella, mortadella, pesto, burrata e granelli di pistacchio

**Pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella*



Tiramisù della casa €8.00

Homemade tiramisù - Tiramisù de la maison

Panna cotta €8.00

Caramello - Caramel

Cioccolato - Chocolate

Frutti di bosco - Berries - Baies

Torta della casa del giorno €8.00

Homemade cake - Gâteau de la maison

Frutta di stagione €8.00

Sesonal fruit - Fruits de saison



CARTA DEI VINI

VINO BIANCO

Pinot grigio	27.00
Sauvignon	29.00
Chardonnay	29.00
Traminer aromatico	29.00
Müller Thurgau	29.00
Friulano	29.00
Soave	29.00
Custoza	33.00
Ribolla gialla	36.00
Lugana	42.00

VINO ROSSO

Merlot	27.00
Cabernet	29.00
Refosco	29.00
Raboso del piave	29.00
Pinot noir	33.00
Chianti	37.00
Valpolicella classico	37.00
Valpolicella ripasso	42.00
Amarone della valpolicella	80.00

BOLLICINE

Cuvée millesimato brut	27.00
Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. - Corderie	42.00
Prosecco Valdobbiadene Millesimato "Medaglia" D.O.C.G. - Val del Brun	50.00
Prosecco D.O.C.G. Rosè - Velere	35.00

DEMI - 375ML

Cabernet franc	16.50
Chianti	19.50
Valpolicella	19.50
Chardonnay	16.50

VINO DELLA CASA

Bianco - Pinot grigio	
Rosso - Cabernet Sauvignon	
Frizzantino	
1/2 litro	10.00
1 litro	18.00