

ANTIPASTI/APPETIZERS/APERITIFS

Sarde in saor con polenta grigliata Sardines in saor with grilled polenta Sardine marinees avec polenta grillè crème	€ 8
Cocktail di gamberi Shrimp cocktail Cocktail de crevettes	€ 9
Caprese	€ 9.5
Antipasto misto di carne Starter of meat Antipasti de viandes	€ 11
Bresaola rucola e grana Dry beef with rocket and parmesan Salade de roquette avec boeuf et parmisian	€ 11
Cozze e vongole alla veneziana Clams and mussels of Venice Palourdes et moules de Venise	€ 13
Capesante gratinate (3 pezzi) Scallops gratin Gratin petoncles	€ 14
Insalata di polpo e sedano pomodorini olive Octopus salad celery and cherry tomatoes Salade de poulpe et celeri tomates cerises	€ 13
Antipasto misto di pesce Mixed antipasto of fish Antipasto mixte de poissons	€ 16

INSALATONE/SALAD/SALADE

Insalata di Pollo – insalata verde, pollo, cedano, uovo, carote, cipolle Chicken salad – green salad, chicken, celery, egg, carrots, onions Salade de poulet – slade verte, poulet, celeri, oeuf, carottes, oignons	€ 13
Insalata di Tonno – insalata verde, carote, cetrioli, tonno e cipolle Tuna salad – green salad, cards, cucumber, tuna and onions Salade de thon – salae verte, carottes, concombre, thon et oignons	€ 12
Insalata Frutti di mare – insalata verde, rucola, carote, frutti di mare Seafood salad – green salad, rocket, carrots, sea food Salade de fruits de mer – salade verte, roquette, carotte, fruits de mer	€ 13.5

PRIMI PIATTI/FIRST DISHES/ENTRE

Zuppa di verdure Vegetable soup Soupe de legumes	€ 7
Spaghetti pomodoro Spaghetti tomato Spaghetti sauce tomate	€ 8
Spaghetti al ragu Spaghetti bolognese Spaghetti bolognese	€ 10
Lasagna alla bolognese Lasagna with meat sauce Lasagnes a a sauce	€ 10
Spaghetti con vongole Spaghetti with claims Spaghetti aux palourdes	€ 12
Spaghetti alla carbonara	€ 12
Spaghetti nero seppie Spaghetti black squid Spaghetti squid noir	€ 12
Risotto di verdura (min. 2 persone) Risotto with vegetables Le Risotto de legumes	€ 15
Tagliolini gamberi e zucchini Tagliolini shrimps and zucchini Tagliolini aux crevettes aux courgettes	€ 14
Zuppa di pesce Fish soup Soupe de poissons	€ 14
Spaghetti frutti di mare Spaghetti seafood Spaghetti fruits de mercoledi	€ 15
Risotto frutti di mare (min. 2 persone) Risotto seafood Risotto avec du poissons	€ 16

SECONDI PIATTI DI CARNE/MAIN COURSES (MEAT) PLAT PRINCIPAL (VIANDE)

Cotoletta alla milanese Milanese cutlet Croquettes milanaises	€ 10
Petto di pollo alla griglia Grilled chicken breast Du poulet grillè	€ 12
Scaloppine al vino bianco/limone Scaloppine with white wine/lemon Scaloppine au vin blanc/citron	€ 12
Fegato alla veneziana con polenta Venetina liver with polenta Foie Venetina avec de la polenta	€ 15
Tagliata di manzo con rucola e grana Sliced beef with rocket and parmesan Tranches de boeuf a la roquette et au parmesan	€ 18
Filetto al pepe verde/griglia Beef fillet with green pepper Filets de boeuf avec le poivre vert	€ 20

SECONDI PIATTI DI PESCE/MAIN COURSES (FISH) COURSE PRINCIPAUX (POISSONS)

Seppie alla veneziana con polenta Venetian cuttlefish with polenta Seiche venitien avec de la polenta	€ 15
Frittura Mista Mixed fried Friture de poissons assortis	€ 18
Gamberoni alla griglia Grled shrimps Crevettes frillees	€ 18
Branzino alla griglia Grilled sea bass Bar grillè	€ 19
Orate alla griglia Grilled orata Orate alla en plein air grille de terre	€ 19

Grigliata misto pesce € 23
Mixed grilled fish
Grillades poissons

Pesce del giorno (prezzo all'etto) € 6
Fish of the day
Le poisson du jour

CONTORNI/SIDE DISH/COTE PLATS

Patate al forno € 6
Baked potato
De pommes de terre cuites

Patate fritte € 5
French fries
Frites

Verdure alla griglia € 5
Frilled vegetables
Legumes grilles

Insalata mista € 6
Mixed salad
Salade mixie

I NOSTRI DOLCI/OUR SPECIAL DESERTS/NOS DESERTS SPECIAL

Gelato al cocco/limone/caffè/amarena € 6
Ice cream coconut/lemon/coffè/ blackcherry
Dessert noix de coco/citron/caffè/cerise noire

Meringata € 5
Meringue
Meringue

Tartufo nero/bianco € 5
Chacolate truffle black/white
Chocolat truffe noir/blanc

Torta di limone € 5
Cake lemon
Tarte au citron

Tiramisu della casa € 6
Tiramisu homemade
Tiramisu

Mousse al cioccolato gianduia della casa € 6
Mousse chocolate gianduia homemade
Mousse chocolat gianduja

PIZZE

QUATTRO FORMAGGI	€ 8
CAPRICCIOSA	€ 8.5
MELANZANE	€ 7.5
VERDURE DI STAGIONE	€ 8.5
CALZONE	€ 8
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7.5
RUCOLA	€ 7.5
GORGONZOLA	€ 7
POLLO	€ 14
PROSCIUTTO CRUDO	€ 8.5
VENEZIANA	€ 7.5
FUNGHI	€ 7
VESUVIO	€ 8.5
MAMELI	€ 9
SALSA	€ 9
DO MORI	€ 11
FRUTTI DI MARE	€ 15
MARGHERITA	€ 5.5
ROMANA	€ 7
DIAVOLA	€ 7

PROSCIUTTO COTTO	€ 7
VIENNESE	€ 7
TONNO E CIPOLLA	€ 8

BEVANDE

VINO BIANCO

Vino della casa ½ litro
Vino della casa 1 litro
Pinot grigio ½ bottiglia
Chardonnay la delizia Veneto
Soave (montresor)
Sauvignon Veneto
Rose brolo alto (montresor)
Pinot grigio

CAFFETTERIA

€ 7	Caffè espresso/macchiato	€ 2
€ 13	Caffè doppio	€ 3.5
€ 13	Caffè decaffeinato	€ 2.5
€ 20	Caffè d'orzo	€ 2.5
€ 21	Caffè corretto	€ 3.5
€ 22	Cappuccino	€ 3.5
€ 22	Macchiatone	€ 2.5
€ 22	Caffè americano	€ 3
	Caffelatte	€ 4
	Latte	€ 2.5
	The caldo	€ 3.5

VINO ROSSO

Vino della casa ½ litro
Vino della casa 1 litro
Cabernet ½ bottiglia
Chianti (Ruffino) ½ bott.
Merlot
Cabernet
Valpolicella Doc (montresor)
Bardolino (montresor)
Chianti (Ruffino)
Chianti Classico
Amarone Doc (valpolicella)
Brunello di Montalcino

BIBITE

€ 7		
€ 13	Acqua in bottiglia (0.5 lt)	€ 2.5
€ 12	Acqua in bottiglia (1 lt)	€ 4
€ 16	Coca-Cola/Fanta/Sprite	€ 3.5
€ 20	Lemonsoda/The pesca/The limone	€ 3.5
€ 20	Succhi di frutta	€ 3.5
€ 22	arancia/mela/pera/pesca/ananasù	
€ 30	Gingerino/Crodino/Sanbitter	€ 3
€ 25	Campari soda acqua tonica	€ 3
€ 40	Spritz con prosecco	€ 5.5
€ 50	Spritz con vino bianco	€ 5
€ 90	Vino di marca (bicchiere)	€ 7

BIRRE

PROSECCO DEL VENETO

	Piccola (0.2 lt)	€ 3.5
€ 23	Media (0.4 lt)	€ 6
	Grande (1 lt)	€ 13
	In bottiglia	€ 5
	Ceres/Becks/Moretti rossa/ Heineken	

CHAMPAGNE

Moet G Chandon
Veuve Clicquot Ponsardin

€ 90

LIQUORI

Italiani	€ 4
Stranieri	€ 5
Sgroppino	€ 4.5