

APERITIVI APERITIFS

Aperitivo “FRARI” con polpa di pesca bianca e Prosecco FRARI's aperitif with white peach pulp and Prosecco	6.00 €
Spritz Typical venetian aperitif	6.00 €
Hugo spritz (Elderflower, prosecco, soda, mint)	6.00 €
Calice di Prosecco Prosecco by the glass	5.00 €
Calice di Moscato d'Asti Moscato d'Asti (sweet and sparkling) by the glass	6.00 €
Americano	8.00 €
Negroni Veneziano Venetian Negroni (River Mentana Venetian Dry Gin, Nostrano venetian bitter, Vermouth rosso)	10.00 €

ANTIPASTINI APPETIZERS

Schiacciata all'olio extravergine di oliva ed origano White flatbread pizza seasoned with extra virgin olive oil and oregano	6.00
Frittura di verdure fresche di stagione Mix of lightly-fried seasonal vegetables	6.00
Panzerottini di sfoglia ripieni di pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico Fried puff pastry Panzerotti stuffed with tomato sauce, mozzarella fiordilatte and basil	7.00
Tris di polpette (carne, pesce, feta, olive e pomodori secchi con erbe aromatiche) A trio of meatballs: meat, fish, and a Mediterranean version with feta, olives, sun-dried tomatoes, and aromatic herbs.	12.00
Polpettine di manzo in umido Stewed beef meatballs served in tomato sauce	9.00
Patatine fritte French fries	6.00

- **coperto/cover charge € 2.00** • aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.50 a/to €3.00
- non sono previste riduzioni per pizze baby
- in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

ANTIPASTI STARTERS

Selezione di affettati e salumi con schiacciata Selection of cured meats served with white flatbread pizza	18.00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, bocconcino di mozzarella di Bufala e schiacciata Parma Ham (24-month aged), Buffalo Mozzarella Bocconcino, and flatbread pizza	18.00
Porchetta di coscia di maiale fatta in casa House-made Pork Leg Porchetta	13.00
Carpaccio di manzo alla senape e miele con pinoli e Pecorino Beef carpaccio in mustard and honey sauce with pine nuts and Pecorino cheese	18.00
Melanzana ripiena con carne di manzo, pomodoro, mozzarella, basilico e pinoli Roasted eggplant stuffed with minced lean beef, tomato, mozzarella, basil and pine nuts	14.00
Strudel di asparagi con salsa di pecorino Asparagus strudel with Pecorino cheese sauce	15.00
Caprese con mozzarella di bufala, olive nere e misticanza Caprese salad with buffalo mozzarella, black olives, and mixed greens	14.00

ANTIPASTI DI PESCE FISH APPETIZERS

Cicheti veneziani di mare - selezione dello chef Venetian seafood cicheti - chef's selection	28.00
Dentice mantecato con polentina filante Creamy Dentex with soft polenta	15.00
Pepata di cozze alla busara Sautèed mussels in tomato "busara" sauce	14.00
Fritturina di calamaretti con polenta Lightly-fried baby calamari served with polenta	15.00
Moscardini in umido con polenta Stewed small octopuses served with polenta	15.00
Sarde "verte e impanae" con pomodorini, capperi, olive, pinoli e uvetta Lightly fried sardines with cherry tomatoes, capers, olives, pine nuts and raisins	15.00
Canestrelli gratinati Canestrelli scallops au gratin	16.00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Pasta al Pomodoro Pasta with tomato sauce	13.00
Pasta al Ragù Pasta with ragu sauce	15.00
Lasagne al Ragù Traditional lasagna with ragu sauce	15.00
Pappardelle al ragù bianco di Faraona Pappardelle pasta with guinea fowl ragu	17.00
Spaghetti cacio, pepe e broccoli Spaghetti cacio, pepe and broccoli	15.00
Fusilli con pistacchio, ricotta affumicata e pancetta croccante Fusilli with pistachio, smoked ricotta, and crispy bacon	17.00

PRIMI PIATTI DI PESCE

FISH FIRST COURSES

Lasagne di pesce Seafood lasagna	16.00
Risotto di scampi (min. 2 persone) Scampi risotto (min. 2 people)	p.p. 22.00
Spaghetti alla scogliera Spaghetti with seafood, clams and mussels in tomato sauce	25.00
Linguine con calamaretti, salicornia e zafferano Linguini with baby calamari, glasswort and saffron	18.00
Tagliatelle al sugo con mezzo astice Tagliatelle in tomato sauce with half lobster	28.00
Linguine con ragù di moscardini Linguine in chopped baby octopus sauce	18.00
Spaghetti con seppie in nero Traditional spaghetti with squids in black ink sauce	18.00
Linguine all'amatriciana di anguilla affumicata Linguine Amatriciana of smoked eel	20.00

- coperto/cover charge € 2.00 • aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.50 a/to €3.00
- non sono previste riduzioni per pizze baby
- in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

L'ANGOLO DELLA CARNE MEAT MAIN COURSES

La nostra Tartare di manzo preparata al tavolo Our special beef tartare prepared at your table	24.00
Bisteccina di Controfiletto con patate al forno Beef sirloin steak with oven-baked potatoes	30.00
Filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet steak	28.00
Filetto di manzo alla senape Beef fillet steak in a mustard sauce	30.00
Chateaubriand di filetto di manzo con patate al forno (min. 2 pers.) Beef fillet Chateaubriand with oven-baked potatoes (min. 2 pers.)	p.p. 30.00
Tomahawk di manzo alla griglia con patate al forno Grilled Tomahawk steak with oven-baked potatoes	7.00/hg
Hamburger di manzo (250gr) servito con pane, insalatina, formaggio, pomodoro fresco, cipolla, salsa barbecue e patate fritte Beef burger (250gr) served with bread, green salad, cheese, fresh tomato, onion, barbecue sauce and french fries	18.00
Bocconcini di pollo al curry giallo con riso e verdure Chicken bites in a mild curry sauce served with basmati rice and vegetables	18.00
Cotoletta di vitello in osso "orecchia di elefante" frita in burro chiarificato e olio servita con patate fritte Bone-in veal cutlet "elephant ear" deep fried in clarified butter and oil accompanied with french fries	30.00
Porchetta di coscia di maiale al forno con senape e patate Roasted pork leg "Porchetta" with mustard and potatoes	22.00
Stinco di agnello brasato all'Amarone con soufflé di patate e radicchio Amarone-braised lamb shank with potato soufflé and radicchio	26.00

L'ANGOLO DEL PESCE FISH MAIN COURSES

Zuppa di pesce Fish soup	25.00
Gamberoni alla griglia Grilled king prawns	24.00
Gamberoni al curry con riso e verdure King prawns in a mild curry sauce served with basmati rice and vegetables	24.00
Fritto misto imbrogliato di pesce e verdure Mixed fried fish, seafood and vegetables	25.00
Cous cous con gamberi e verdure Cous cous with prawns and vegetables	20.00
Seppie in nero con polentina filante Squids in black ink sauce with soft polenta	20.00
Trancio di ombrina in crosta di mandorle, zafferano e topinambur Roasted croaker in an almond crust, served with saffron sauce and Jerusalem artichokes	25.00

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al forno Oven-baked potatoes	6.00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	8.00
Insalata mista Mixed salad	7.00
Patate fritte French fries	6.00
Verdure al vapore Steamed vegetables	8.00
Bietine saltate Sautèed chard	6.00

INSALATE SALADS

COUS COUS

Cous cous alle verdure Cous cous with vegetables	14.00
---	-------

ADELAIDE POKE

Gamberi scottati, riso nero Venere integrale, edamame, mango, misticanza, pomodorini, ravanelli rossi e semi tostati	20.00
---	-------

Prawns, black Venere rice, edamame, mango, mixed green salad, cherry tomatoes, red radish and toasted mixed seeds

MANOLO POKE

Pollo in salsa orientale, riso rosso integrale, ananas, misticanza, pomodori datterini, ravanelli rossi e semi tostati	20.00
---	-------

Chicken tenders in oriental sauce, whole red rice, ananas, mixed greens, cherry tomatoes, red radish and toasted mixed seeds

ADRIANA

Misticanza, pomodorini semi-dry, acciughe, mozzarella di bufala e melanzane fritte	15.00
---	-------

Mixed greens, semi-dry tomatoes, anchovies, buffalo mozzarella and fried aubergine

BIANCA

Misticanza, feta greca, tonno, pomodorini, cetrioli e olive nere	15.00
---	-------

Mixed greens with feta cheese, tuna, cherry tomatoes, cucumber and olives

ANNA

Misticanza, gamberi, tonno, uova e pomodorini	17.00
--	-------

Mixed greens with prawns, tuna, egg and cherry tomatoes

THOMAS

Misticanza, pomodorini, uova, salmone ed olive	16.00
---	-------

Mixed greens, cherry tomatoes, egg, smoked salmon and olives

ETTORE

Misticanza, pomodorini, gorgonzola, pera e pinoli	15.00
--	-------

Mixed greens with cherry tomatoes, gorgonzola cheese, pear and pine nuts

ROMEO

Pomodorini, patate bollite, tonno, uova, cipolla di Tropea e fagiolini	15.00
---	-------

Cherry tomatoes, boiled potatoes, tuna, egg, Tropea onion and string beans

BALDO

Pomodorini, mozzarella di bufala, olive nere e misticanza	15.00
--	-------

Cherry tomatoes, buffalo milk mozzarella, black olives and mixed greens

- **coperto/cover charge € 2.00** • aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.50 a/to €3.00
- non sono previste riduzioni per pizze baby
- in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

Il nostro impasto contemporaneo nasce da una lavorazione attenta e da una lunga ricerca sulla qualità.
Gli impasti maturano per almeno 40 ore e sono realizzati con una miscela di farine selezionate, tra cui grano tenero macinato a pietra, farro e farine con germe di grano. Essendo un prodotto vivo e artigianale, può presentare leggere variazioni che ne testimoniano l'autenticità. Il risultato è una pizza leggera, digeribile e ricca di sapore, pensata per unire gusto e benessere.
La ricerca continua...

*Our contemporary dough is the result of artisanal craftsmanship and an ongoing pursuit of quality.
Our doughs are matured for at least 40 hours and made with a carefully selected blend of flours, including stone-milled soft wheat, spelt, and wheat germ flour.
As a living, handcrafted product, slight variations may occur, reflecting its authenticity.
The result is a light, easy-to-digest pizza with rich flavor, created to bring together taste and well-being.
The pursuit of excellence continues...*

PIZZE CLASSICHE CLASSIC PIZZAS

MARGHERITA

pomodoro e mozzarella

8.00

tomato sauce and mozzarella

ROMANA

pomodoro, mozzarella e acciughe

11.00

tomato sauce, mozzarella and anchovies

VIENNESE

pomodoro, mozzarella e wurstel

10.00

tomato sauce, mozzarella and wurstel

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella e salamino piccante

11.00

tomato sauce, mozzarella, spicy salami

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

11.00

tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

11.00

tomato sauce, mozzarella, tuna and onion

CAPRICCIOSA	
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi	13.00
tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms	
QUATTRO STAGIONI	
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi	14.00
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes	
SICILIANA	
pomodoro e mozzarella, acciughe, capperi e olive	13.00
tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and olives	
VERDURE	
pomodoro, mozzarella e verdure di stagione	12.00
tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables	
4 FORMAGGI	
pomodoro, mozzarella, formaggi misti	13.00
tomato sauce, mozzarella and a selection of our cheeses	
RICOTTA e SPINACI	
pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci	11.00
tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, spinach	
PATATOSA	
pomodoro, mozzarella, patate fritte	11.00
tomato sauce, mozzarella, french fries	
CALZONE CLASSICO	
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	12.00
tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
CALZONE AI FORMAGGI	
pomodoro, mozzarella, formaggi misti	13.00
tomato sauce, mozzarella and a selection of cheeses	
CALZONE ALLE VERDURE	
pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	13.00
tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables	

- **coperto/cover charge € 2.00** • aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.50 a/to €3.00
- non sono previste riduzioni per pizze baby
- in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

PIZZE BUFALINE PIZZAS WITH BUFFALO MOZZARELLA

FORCOLA

mozzarella di bufala, pomodoro e basilico buffalo mozzarella, tomato sauce and basil 10.00

BASETO

mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto crudo 13.00
buffalo mozzarella, tomato sauce and prosciutto

BRICOLA

mozzarella di bufala, pomodoro, rucola, pomodorini e scaglie di grana 13.00
buffalo mozzarella, tomato sauce, arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese

PAINA

mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto cotto e pomodori secchi 13.00
buffalo mozzarella, tomato sauce, ham and sun-dried tomatoes

BARCHIN

mozzarella di bufala, pomodoro, porcini e speck 14.00
buffalo mozzarella, tomato sauce, 'porcini' mushrooms and speck

TIEMO

mozzarella di bufala, pomodoro, melanzane fritte, grana in cottura 13.00
buffalo mozzarella, tomato sauce, fried aubergine and parmesan cheese

ALTANA

mozzarella di bufala, porcini ,salsiccia e rucola 14.00
buffalo mozzarella, porcini, italian sausage and arugula

PIZZE BIANCHE PIZZAS WITHOUT TOMATO SAUCE0

CARBONA

mozzarella, pancetta, uova e parmigiano mozzarella, bacon, eggs and parmesan cheese 13.00

NOTARO

mozzarella, gorgonzola, pere, noci mozzarella, gorgonzola cheese, pears, walnut 13.00

STRASADA

mozzarella, mortadella, pomodori secchi, pistacchio e burrata 15.00
mozzarella, mortadella, sun-dried tomatoes, pistachio and burrata cheese

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

MASTEA

burrata, pomodoro, prosciutto cotto, pomodorini e olive nere 14.00
burrata cheese, tomato, ham, cherry tomatoes and black olives

CANEVASSA

mozzarella, pomodoro, asparagi, uovo sodo grattugiato e parmigiano 14.00
mozzarella, tomato sauce, asparagus, egg and parmesan cheese

MAGAZEN

mozzarella, pomodoro, speck, porcini, rucola e brie 14.00
mozzarella, tomato sauce, speck, porcini mushrooms, arugula and brie cheese

FURINA	
arrotoata con mozzarella, pomodoro, gorgonzola, porcini, bresaola e rucola	14.00
rolled pizza with mozzarella, tomato sauce, gorgonzola cheese, porcini mushrooms, bresaola and arugula	
SALIZADA	
mozzarella, pomodoro, salsiccia e friarielli	13.00
mozzarella, tomato sauce, Italian sausage and broccoli rabe	
BITTA	
mozzarella, pomodoro, gorgonzola, speck e noci	13.00
mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, speck and walnuts	
VOEGA	
mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla di Tropea, pomodorini e rucola	14.00
mozzarella, tomato sauce, tuna fish, Tropea onion, cherry tomatoes and arugula	
SGRAFATERA	
pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse e cipolla	13.00
tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, boiled potatoes and onion	
ORO BENON	
pomodoro, mozzarella, pancetta, pomodorini e grana a fine cottura	13.00
tomato sauce, mozzarella, bacon , cherry tomatoes and parmesan cheese	
FINETA	
pomodoro, mozzarella, pancetta, asparagi e scamorza	14.00
tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, asparagus and smoked cheese	
RASEGHEO	
pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni e cipolla	13.00
tomato sauce, mozzarella, pancetta, bell pepper and onion	
TOMBIN	
pomodoro, mozzarella, feta greca, olive, pomodori secchi e rucola	13.00
tomato sauce, mozzarella, feta cheese, olives, sun-dried tomatoes and arugula	
BARBACAN	
pomodoro, mozzarella, feta greca, sfilacci di cavallo e rucola	14.00
tomato sauce, mozzarella, feta cheese, frayed horse meat and arugula	
CAPITEO	
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	14.00
tomato sauce, mozzarella, bresaola, arugula and parmesan cheese	
BOTASSO	
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e salamino piccante	13.00
tomato sauce, mozzarella, fried aubergine and spicy salami	
ELVIS	
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, cipolla di Tropea	14.00
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, Tropea onion	

- **coperto/cover charge € 2.00** • aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.50 a/to €3.00
- non sono previste riduzioni per pizze baby
- in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

BIRRIFICIO ARTIGIANALE “LZO” - Conegliano, Veneto, Italia

ALLA SPINA ON TAP

“CIMA” CRAFT LAGER

Birra a bassa fermentazione dal colore chiaro, prodotta con malto pils derivato dall'orzo delle campagne venete.

Low fermentation beer, clear color, made with pils malt from Veneto country's barley.

Note olfattive: cereali, floreali

Note gustative: panificato e cereali, finale secco e pulito

Intensità amaro: 1 2 3 4 5

Alcohol: 4,8% vol.

Birra piccola Small beer 0,20 cl **3.50**

Birra media Medium beer 0,40 cl **7,00**

Birra da litro A litre 1,00 l **14.00**

“RIOT ALE” CALIFORNIA IPA

Moderna interpretazione dello stile IPA. Corpo esile costruito prevalentemente su malti pils.

Modern interpretation if IPA style. Thin body built mainly on pils malts.

Note olfattive: pompelmo, passion fruit, lime

Note gustative: pompelmo, lime, frutta tropicale acidula. Finale resinoso e piacevole

Intensità amaro: 1 2 3 4 5

Alcohol: 5,6% vol.

Birra piccola Small beer 0,20 cl **4.00**

Birra media Medium beer 0,40 cl **8,00**

BIRRA ROSSA DEL MESE RED BEER OF THE MONTH

Chiedere allo staff / ask the staff

Birra piccola Small beer 0,20 cl **4.00**

Birra media Medium beer 0,40 cl **8,00**

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

Pedavena Lager 5,0%vol. cl.33 **4.00**

Franziskaner weizen weisse bier 5,3%vol. cl.50 **6.00**

“Skia” Venetian Ale Birrificio Redentore artigianale 5,8%vol. cl. 50 **7.00**

“Moeka” Red Ale Birrificio Redentore artigianale 5,5%vol. cl. 50 **7.00**

Birra analcolica cl. 33 **4.00**

Birra Gluten Free cl. 33 **4.00**

VINO DELLA CASA HOUSE WINE

bianco o rosso white or red

Calice By the glass 4.00

Mezzo litro 0,5 litre 9.00

1 litro 1 litre 16.00

BAR

Acqua microfiltrata naturale o frizzante (0,75 cl) 3.00

Microfiltered water natural or sparkling (0,75 cl))

Coca cola Coke

piccola small 3.00

grande large 6.00

Bibite in lattina Soft drinks 3.50

Fanta, Sprite, Lemon Soda

Thè alla pesca o limone 3.50

Lemon or peach iced tea

Succo di frutta all'arancia, pesca o mela 3.50

Orange, peach or apple juice

AMARI E DISTILLATI LIQUORS AND SPIRITS

Amari e distillati italiani 4.00 > 15.00

Italian Liquors and spirits

Amari e distillati stranieri 6.00 > 15.00

International liquors and spirits

CAFFETTERIA

Caffè Ca'Ve - Caffè Veneziano

Caffè Espresso Espresso 2.50

Caffè corretto Laced Coffee 3.00

Deca o Orzo Decaffeinated or Barley Coffee 2.50

Cappuccino o Americano Cappuccino or American Coffee 4.00

Caffèlatte Coffee with milk 4.00

The e camomilla Tea or chamomile 3.00