

ANTIPASTI APPETIZERS

Cicheti veneziani con sarde e gamberi* in saor, baccalà mantecato, moscardini in umido, alici marinate al pepe rosa e carpaccio di ombrina serviti con polenta 28.00

Venetian "cicheti" dish with sardines and prawns* "in saor", creamy salted codfish, stewed small octopus, marinated anchovies and pink pepper and meagre carpaccio served with polenta

Cozze alla marinara con crostini Mussels with tomato sauce and toasted bread 14.00

Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura e scottato alla piastra con crema di ceci, melanzane fritte, mandorle tostate, menta e pomodorini 19.00

Octopus tentacle cooked at low temperature and seared with chickpea spread, deep fried aubergine, crunchy almond and cherry tomato

Tartare di tonno con salicornia, perle di soja, limone e pane croccante 19.00

Tuna tartare, glasswort, soy pearls, lemon and crunchy bread

Crudo di pesce spada con olio agli agrumi, mirtilli, aneto e uvetta 18.00

Raw swordfish with citrus oil, cranberries, dill and raisins

Crostini con crema di melanzane affumicate, pomodoro fresco, menta e gamberi tostati 15.00

Smashed smoked eggplant on a toast with fresh tomato, mint and roasted shrimps

* * *

Lingua di vitello con salsa tonnata 16.00

Veal tongue with salsa tonnata (canned tuna, anchovies, capers and mayo)

Tre polpette fritte: tradizionale di manzo, con mortadella e patate, di tonno 9.00

Three fried meatballs: traditional ground beef, with mortadella and potatoes, with canned tuna

Pastrami con salsa alla senape e yoghurt servito con caponata di verdure 18.00

Pastrami with mustard and yoghurt sauce accompanied with vegetable caponata

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi con mozzarella di bufala campana DOP 16.00

Parma prosciutto aged 30 months and DOP buffalo mozzarella

* * *

Verdurine fresche fritte Fresh crispy fried vegetables 7.00

Patatine fritte* French fries* 7.00

Panzerotti di sfoglia con mozzarella e pomodoro (3 pz) 7.00

Puff pastry panzerotti stuffed with mozzarella and tomato sauce (3 pcs)

Bruschette al pomodoro fresco con aglio e origano (3 pz) 7.50

Bruschetta with fresh tomato, garlic and oregano (3 pcs)

Schiacciata all'olio EVO ed erbe aromatiche Flatbread pizza with EVO oil and herbs 5.00

• coperto/cover charge € 2.00

* in assenza di prodotti freschi, questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità

* high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.

LA PASTA FATTA IN CASA TRAFILATA AL BRONZO HOMEMADE BRONZE-DRAWN PASTA

Spaghettoni con seppie al nero Spaghettoni with squid in black ink sauce	16.00
Spaghettoni con capesante e crema di pistacchio Spaghettoni with scallops and pistachio cream	20.00
Gnocchi di patate fatti in casa con granchio, pomodori datterini e basilico Homemade potato gnocchi with crab, cherry tomatoes and basil	22.00
Primo piatto del giorno (chiedere al cameriere, min. 2 pax) Pasta of the day (ask the waiter, min. 2 pax)	da from 20.00 p.p.
Ravioli fatti in casa con verdure di stagione con burro, salvia e semi di papavero Homemade ravioli with season vegetables in butter, sage and poppy seeds	18.00
Paccheri al ragù bianco di cortile (pollo, tacchino, anatra, coniglio e vitello) con pecorino romano Paccheri with white meat ragu (chicken, turkey, duck, rabbit and veal) and pecorino romano cheese	16.00
Gnocchi con costicine e il loro sugo Gnocchi with pork ribs and their sauce	20.00
Fusilli al pomodoro Fusilli with tomato sauce	13.00
Fusilli al ragù Fusilli with minced meat in tomato sauce (bolognese)	14.00
Lasagna al ragù Lasagna with minced meat in tomato sauce (bolognese)	15.00

I RISOTTI RISOTTO (x 2 persone min.)

Risotto di pesce* Seafood risotto*	20.00 p.p.
Risotto del giorno Ask for our daily risotto!	da from 20.00 p.p.

LE ZUPPE SOUPS

Zuppa di pesce al pomodoro con crostini croccanti Fish soup with tomato sauce accompanied with crunchy croutons	25.00
Zuppa del giorno Soup of the day	da from 18.00

• coperto/cover charge € 2.00

* in assenza di prodotti freschi, questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità

* high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.

IL PESCE FISH MAIN COURSES

Grigliata di pesce (proposta del giorno, 2 persone) *	40.00
Grilled fish (daily choice, 2 persons)*	
Fritto di calamari, seppioline, gamberi* e verdure con polenta	25.00
Deep fried calamari, squid, prawns* and vegetables with polenta	
Seppie al nero servite con polenta	20.00
Squid in black ink sauce accompanied with polenta	
Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini, capperi e olive	22.00
Seabass fillet "alla mediterranea" with cherry tomatoes, capers and olives	
Tataki di tonno con granella di pistacchi, verdure saltate croccanti e insalata di alga wakame serviti con salsa di soia e wasabi	27.00
Tuna tataki with pistachio granola, crunchy sautéed vegetables and wakame algae salad accompanied with soy sauce and wasabi	

LA CARNE MEAT MAIN COURSES

Tartare di manzo preparata al tavolo	Beef tartare prepared at your table	24.00
Chateaubriand di filetto di manzo cotto alla griglia con patate al forno	Beef tenderloin chateaubriand accompanied with oven-baked potatoes	30.00
Filetto di manzo alla griglia con verdure alla griglia	Grilled beef tenderloin accompanied with grilled vegetables	30.00
Costata di manzo Red Krowa (500 g) con patate al forno	Red Krowa beef prime rib (500 g) accompanied with baked potatoes	30.00
Fiorentina di vacca vecchia con patate al forno e verdure alla griglia	Old cow T-bone steak accompanied with baked potatoes and grilled vegetables	€ 7.00 / hg
Cotoletta di vitello in osso (500 g) frita alla milanese con patate fritte*	"Milanese-style" deep fried bone-in veal cutlet (500 g) accompanied with french fries*	28.00
Asado di manzo cotto a 72°C per 48 h con verdure alla griglia	Beef asado cooked at 72°C for 48 h accompanied with grilled vegetables	28.00
Bocconcini di pollo al curry con riso e verdure	Chicken tenders in curry sauce accompanied with rice and vegetables	20.00
Hamburger di manzo (200 g) con pane al pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro, cipolla, misticanza e salsa BBQ servito con patate fritte*	Beef burger (200 g) with tomato bread, mozzarella, tomato, onion, mixed greens and BBQ sauce accompanied with french fries*	18.00

CONTORNI SIDES

Patate fritte* French fries*	7.00
La verdura del giorno vegetable of the day	7.00
Patate al forno Oven baked potatoes	7.00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	8.00
Insalata mista Mixed salad	7.00

INSALATE E PIATTI FREDDI / SALADS AND COLD PLATES

PONTE DEI GRECI

Insalatona con misticanza, pomodoro, cetrioli, cipolla di Tropea, olive nere, formaggio feta e capperi	15.00
Mixed greens, tomato, cucumber, tropea red onion, black olives, greek feta cheese and capers	

MOCENIGO

Insalatona con misticanza, ceci, mela verde, zucchine grigliate, peperoni, pomodorini datterini, salsa allo yoghurt e mandorle tostate	15.00
Mixed greens, chickpeas, green apple, grilled zucchinis, sweet peppers, cherry tomatoes, yoghurt dressing cheese and toasted almonds	

MURETTO

Polpo cotto a bassa temperatura e scottato alla piastra con crostini di pane tostati, pomodorini, cipolla rossa marinata, olive nere e crema di formaggio	20.00
Octopus cooked at low temperature and seared, toasted bread croutons, cherry tomatoes, marinated red onion, black olives and cream cheese	

CAPRESE

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e misticanza	15.00
Caprese with buffalo milk mozzarella, tomato and mixed greens	

TREVIGIANA

Insalata di farro con gamberi scottati alla piastra, radicchio tardivo, finocchio, noci, salsa allo yoghurt e miele	20.00
Emmer wheat salad with shrimps, radicchio, fennel, walnut, yoghurt sauce and honey	

• coperto/cover charge € 2.00

* in assenza di prodotti freschi, questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità

* high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.

LE NOSTRE PIZZE OUR PIZZAS

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella Tomato sauce and mozzarella 8.00

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante 10.00
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami slices

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella e wurstel Tomatoes, mozzarella and wurstel slices 9.00

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella e verdure di stagione 11.00
Tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables

ESTATE

Pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco e basilico 11.00
Tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, fresh tomatoes and basil

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere e capperi 12.00
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives and capers

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane e grana 11.00
Tomato sauce, mozzarella, eggplant and parmesan cheese

FUMO DI LONDRA

Pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata e rucola 11.00
Tomato sauce, mozzarella, smoked ricotta and arugula

BRACIERE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alla brace e carciofi 12.00
Tomato sauce, mozzarella, smoked ham and artichokes

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini e funghi 13.00
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella e funghi di bosco 12.00
Tomato sauce, mozzarella and wild mushrooms

FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella e tris di formaggi 12.00
Tomato sauce, mozzarella and a selection of Italian cheeses

PATATOSA

Pomodoro, mozzarella e patatine fritte* 10.00
Tomato sauce, mozzarella and french fries*

PATA-CICCIA

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte e salsiccia 12.00
Tomato sauce, mozzarella, french fries* and italian sausage

LE PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

PRINCIPESSA

Pomodoro, stracciatella fior di latte, rucola e pomodorini 13.00

Tomato sauce, stracciatella cheese, arugula and cherry tomatoes

PRINCIPE

Pomodoro, mozzarella, speck, rucola e brie 13.00

Tomato sauce, mozzarella cheese, speck, arugula and brie cheese

TABIÀ

Pomodoro, mozzarella, pancetta, Gorgonzola e funghi di bosco 14.00

Tomato sauce, mozzarella, bacon, Gorgonzola cheese and wild mushrooms

ALBA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini e olio tartufato 15.00

Tomato sauce, mozzarella, ham, porcini mushrooms and truffle oil

PELOPONNESO

Pomodoro, feta greca, olive nere, cipolla e pomodori secchi 14.00

Tomato sauce, greek feta cheese, black olives, onions and sun-dried tomatoes

BORGOGNA

Pomodoro, mozzarella, cotto alla brace, stracciatella fior di latte e pomodori secchi 15.00

Tomato sauce, mozzarella, smoked ham, stracciatella and sun-dried tomatoes

STIVALE

Pomodoro, mozzarella, pancetta, Asiago e friarielli 13.00

Tomato sauce, mozzarella, bacon, Asiago cheese and broccoli rabe

TRIESTINA

Pomodoro, mozzarella, cotto alla brace, noci e brie 13.00

Tomato sauce, mozzarella, smoked ham, walnuts and brie cheese

TRASTEVERE

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, guanciale croccante e pecorino romano 16.00

Tomato sauce, mozzarella, deep-fried eggplant, crunchy guanciale and pecorino romano cheese

LE PIZZE DI MARE SEAFOOD PIZZAS

TROPEA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea e pomodori secchi 14.00

Tomato sauce, mozzarella, tuna, Tropea onions, and sun-dried tomatoes

NASSA

Pomodoro, mozzarella, seppie in nero, stracciatella, mandorle e pomodorini 15.00

Tomato sauce, mozzarella, squid in black ink sauce,
stracciatella cheese, almond and cherry tomatoes

COSTIERA

Pomodoro, mozzarella, gamberi*, pesto alla genovese, pomodori secchi e pinoli 16.00

Tomato sauce, mozzarella, shrimps*, pesto sauce, sun-dried tomatoes and pine nuts

POVEGLIA

Pizza schiacciata, tartare di tonno, stracciatella e rucola 19.00

Flatbread pizza, tuna tartare, stracciatella cheese and arugula

• coperto/cover charge € 2.00 • aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.50 a/to €3.00

* in assenza di prodotti freschi, questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità

* high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.

LE BUFALINE PIZZAS WITH BUFFALO MOZZARELLA

BUFALINA

Pomodoro e mozzarella di bufala Tomato sauce and buffalo mozzarella 10.00

SORRENTO

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico 12.00

Tomato sauce, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes and basil

SAN DANIELE

Pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo 14.00

Tomato sauce, buffalo milk mozzarella, prosciutto

ACIUGHETA

Pomodoro, aglio e acciughe con mozzarella di bufala a fine cottura 13.00

Tomato sauce, garlic and anchovies with buffalo milk mozzarella at the end of cooking

VARENNE

Pomodoro, mozzarella di bufala, sfilacci di cavallo, pomodorini e rucola 14.00

Tomato sauce, buffalo milk mozzarella, frayed horse meat, cherry tomatoes and arugula

MONTANARA

Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini e grana 14.00

Tomato sauce, buffalo milk mozzarella, porcini mushrooms and parmesan cheese

FATTORIA

Pomodoro, mozzarella di bufala a fine cottura, carciofini e sfilacci di cavallo 14.00

Tomato sauce, buffalo milk mozzarella, artichokes and frayed horse meat

PIZZE BIANCHE PIZZAS WITHOUT TOMATO SAUCE

SALENTINA

Mozzarella, melanzane ai ferri, pomodori secchi, ricotta affumicata e prosciutto crudo 15.00

Mozzarella, grilled eggplant, sun-dried tomatoes, smoked ricotta and prosciutto

LUCANA

Mozzarella, scamorza affumicata, pomodori secchi e briciole di peperone crusco 13.00

Mozzarella, smoked scamorza, sun-dried tomatoes and dried crusco pepper flakes

SATURNIA

Mozzarella, salamino piccante, pecorino, cipolla e patate al forno 13.00

Mozzarella, sliced spicy salami, pecorino cheese, onion and oven-baked potatoes

LEVANTE

Mozzarella, guanciale, grana e pesto alla genovese 13.00

Mozzarella, guanciale, parmesan and pesto sauce

SAPONARA

Mozzarella, friarielli, acciughe, aglio e peperoncino 14.00

Mozzarella, broccoli rabe, anchovies, garlic and chili pepper

SALSICCIOSA

Mozzarella, salsiccia, scamorza affumicata e patate al forno 13.00

Mozzarella, sausage, smoked cheese and oven-baked potatoes

LE CHIUSE ED ARROTOLATE CLOSED AND ROLLED PIZZAS

MURO

Specialità del pizzaiolo

Pizzaiolo's specialty

17.00

CALZONE JACK

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo cotto

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and cooked egg

12.00

ARROTOLATA IN CARROZZA

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella and ham

10.00

ARROTOLATA DUDY

Pomodorini, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere e rucola

Cherry tomatoes, mozzarella, tuna, onions, black olives and arugula

13.00

ARROTOLATA AMORETESORO

Pomodorini, mozzarella, speck, scamorza affumicata e rucola

Cherry tomatoes, mozzarella cheese, speck, smoked cheese and arugula

14.00

LE STAGIONALI SEASONAL PIZZAS

MARCA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola e radicchio

Tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola and radicchio

15.00

SUCABARUCA

Mozzarella, zucca, pancetta, ricotta affumicata e rosmarino

Mozzarella, pumpkin, pancetta and smoked ricotta and rosemary

14.00

• coperto/cover charge € 2.00 • aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.50 a/to €3.00

* in assenza di prodotti freschi, questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità

* high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.

BIRRE ALLA SPINA ON TAP

“CIMA” CRAFT LAGER

Birrificio Artigianale **LZO** - Conegliano, Veneto, Italia

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.

Intensità amaro: 1 2 3 4 5

Alcohol: 4,8% vol.

Birra piccola Small beer 0,25 cl 4.00

Birra media Medium beer 0,40 cl 7,00

Birra da litro A litre 1,00 l 15.00

“BRUNE” Val Dieu Birra d’Abbazia Belga

Birra bruna con sentori olfattivi moderati e ben equilibrati.

Discretamente corposa con leggere note di malto tostato.

Dark beer with moderate and well-balanced olfactory sensations.

Medium bodied with subtle toasted malt notes.

Intensità amaro: 1 2 3 4 5

Alcohol: 8% vol.

Birra media Medium beer 0,40 cl 8,00

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DEL DUCATO - Parma, Italia

“FREERIDE” WEST COAST IPA

Aromi di frutta tropicale e pompelmo, note balsamiche e leggero contributo del malto.

Schiuma candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli.

Aromas of tropical fruit and grapefruit, balsamic nuances and the polite contribution of malt.

Its foam is candid and persistent, rich and noble resins from the best hops in circulation.

Intensità amaro: 1 2 3 4 5

Alcohol: 5,2% vol.

Birra media Medium beer 0,40 cl 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Moretti Baffo d’Oro 4,8% vol. cl. 33 5.00

Moretti Zero analcolica cl. 33 5.00

Moretti lemon 2%vol. cl. 33 5.00

Erdinger Weizen Weisse Bier 5,3%vol. cl.50 7.00

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 5.00

Bibite in lattina Canned beverages 3.50
Fanta, Sprite, Lemon Soda,
Coca Cola e Coca Cola Zero

Thè alla pesca o limone 3.50
Lemon or peach ice tea

Succo di frutta all'arancia, pesca o mela 3.50
Orange, peach or apple juice

VINO DELLA CASA HOUSE WINE

bianco o rosso white or red

Calice A glass 4.00
Mezzo litro half a litre 9.00
I Litro I litre 16.00

AMARI E DISTILLATI LIQUORS AND SPIRITS

Amari e distillati 4.00 > 10.00
Liquors and spirits

Amari e distillati stranieri 4.00 > 10.00
International liquors and spirits

CAFFETTERIA

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 4.00
The e camomilla Tea or chamomile 3.00