



RISTORANTE
CENTRALE
VENICE



APERITIVI E COKTAILS APERITIF

BELLINI 12		€ 6,00
VERMOUTH MARTINI 12		€ 5,00
CAMPARI SODA 12		€ 5,00
CAMPARI ORANGE 12		€ 10,00
APEROL SPRITZ OR CAMPARI SPRITZ 12		€ 5,50
AMERICANO 12		€ 7,00
NEGRONI 12		€ 10,00
MARTINI COCKTAIL 12		€ 10,00
MANHATTAN 1,12		€ 10,00
BLOODY MARY 1,4,9,12		€ 7,00
WHISKEY AND COLA 1		€ 10,00
GIN & TONIC - CUBA LIBRE		€ 10,00
PASTIS O RICARD		€ 6,00
LIQUORI ITALIANI - ITALIAN LIQUEUR	DA / FROM	€ 5,00
LIQUORI ESTERI	DA / FROM	€ 7,00
GRAPPA	DA / FROM	€ 5,00
WHISKEY 1	DA / FROM	€ 9,00
VODKA - WODKA - ВОДКА	DA / FROM	€ 7,00
VODKA BELVEDERE (POLONIA)		€ 13,00
VODKA GREY GOOSE (FRANCIA)		€ 13,00

BIBITE - DRINKS - BOISSON

ACQUA MINERALE (L. 0,50)		€ 3,00
COCA COLA - COCA LIGHT (L. 0,33)		€ 5,00
FANTA - LEMON SODA (L. 0,33)		€ 5,00
SPRITE (L. 0,33)		€ 5,00
SUCCO DI FRUTTA - FRUIT JUICE - ORANGE OR APPLE		€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER - BIÈRE AU PRESSION (L.0,40) 1		€ 6,50
BEER - BIRRA ITALIANA MORETTI (L. 0,33) BOTTLE 1		€ 6,50
BECK'S BOTT. 1		€ 6,50
BIRRA ANALCOLICA BECK'S BOTTLE (NO ALCOOL) 1		€ 6,50
BICCHIERE DI VINO DELLA CASA (L.0,15) 12	DA / FROM	€ 4,50
GLASS OF HOUSE WINE RED, WHITE, ROSÉ 12	DA / FROM	€ 4,50
BICCHIERE DI PROSECCO - GLASS SPARKLING WHITE WINE 12		€ 4,50
GLASS OF PORTO WINE 12		€ 8,00

CAFFETTERIA - COFFEES - CAFÉ

CAFFE' ESPRESSO ITALIANO		€ 2,50
CAFFE' AMERICANO		€ 3,50
CAFFE' CORRETTO 1,12		€ 3,00
CAFFE' DECAFFEINATO		€ 2,50
TEA O CAMOMILLA		€ 3,50
CAPPUCCINO 7		€ 3,50
CIOCCOLATA 6,7,8		€ 4,00
CIOCCOLATA CON PANNA 6,7,8		€ 4,50
CAFFE' LATTE 7		€ 4,00

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI: VEDI ULTIMA PAGINA - ALLERGENS LEGEND IN THE LAST PAGE

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

ANTIPASTI DI CARNE

MEAT APPETIZERS - HORS D'OEUVRE DE VIANDE

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P

€ 14,00

CON CARCIOFI CROCCANTI ALLO ZENZERO E MELOGRANO 9,12

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P (RAW HAM) WITH CRISP ARTICHOKE, GINGER AND POMEGRANATE

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P (JAMBON CRU) AVEC ARTICHAUTS CROISANT , LE GINGEMBRE ET LE GRENADE

CARPACCIO DI CARNE SALATA CON SONGINO E PISTACCHI DI BRONTE TOSTATI* 8

€ 16,00

SALTED MEAT CARPACCIO WITH SONGINO SALAD AND TOASTED PISTACHES FROM BRONTE

CARPACCIO DE VIANDE SALÉE AVEC SALADE DE SONGINO ET PISTACHES RÔTIES (SALÉES) DE BRONTE

BRUSCHETTA DELLA CASA 1,5,6,7,8,12

€ 12,00

NAPOLI, MARGHERITA, DIAVOLA

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA LANGHIRANO SANT'ILARIO STAG. 30 MESI 9,12

€ 17,00

RAW HAM OF PARMA SEASONED 24 MONTHS

JAMBON CRU DE PARME ASSAISONNÉE 24 MOIS

SELEZIONE DI SALUMI CON RICOTTA AFFUMICATA 7

€ 16,00

CULATELLO, SOPPRESSA, COPPA, SPECK, BRESAOLA, RICOTTA AFFUMICATA

SELECTION OF RAW MEATS AND SALAMI WITH SMOKED RICOTTA

SÉLECTION DE SALAMI AVEC RICOTTA FUMÉE

INSALATE - SALAD - SALADES

INSALATA ESTATE 7,12

€ 12,00

MISTICANZA SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO POMODORINI DATTERINO

MISTICANZA SALAD, FLAKES OF PARMIGIANO REGGIANO, TOMATOES DATTERINO

SALADE MISTICANZA, ÉCAILLES DE PARMIGIANO REGGIANO, TOMATE DATTERINO

INSALATA NIZZARDA 1,4,8 - FAGIOLINI, PATATE, POMODORINI, ACCIUGHE, CIPOLLA ROSSA, UOVA E OLIVE NERE

€ 15,00

FRENCH BEANS, POTATOES, TOMATOES, ANCHOVIES, RED ONIONS, EGGS AND BLACK OLIVES

HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE, TOMATES, ANCHOIS, OIGNONS ROUGES, OEUFS ET OLIVES NOIRES

INSALATA CAPRESE 7,12 - POMODORINI PACHINO, BUFALA CAMPANA, BASILICO, ORIGANO E OLIVE DI GAETA

€ 14,00

TOMATOES FROM PACHINO, BUFFALO'S MOZZARELLA CHEESE, BASIL, ORIGAN AND GAETA OLIVES

TOMATES DE PACHINO, BUFFLONNE MOZZARELLA, BASILIC, ORIGAN ET OLIVES DE GAETA

INSALATA CESAR CON POLLO 1,3,4,7,8,10

€ 16,00

INSALATA MISTICANZA, UOVO, PANE, PARMIGIANO, PANCETTA E POLLO

MISTICANZA SALAD, EGG, BREAD, PARMESAN, BACON AND CHICKEN

SALADE MISTICANZA, OEUF, PAIN, PARMESAN, BACON ET POULET

INSALATA GRECA 7,12

€ 13,00

POMODORI, CIPOLLA ROSSA, CETRIOLI, BASILICO, OLIVE DI GAETA, FETA GRECA, ORIGANO

TOMATOES, RED ONION, CUCUMBERS, BASIL, GAETA OLIVES, GREEK FETA, ORIGAN

TOMATES, OIGNONS ROUGES, CONCOMBRES, BASILIC, OLIVES DE GAETA, FROMAGE FETA GREC, ORIGAN

INSALATA CENTRALE 5,6,8,9,10,

€ 15,00

RADICHIETTO, MELA VERDE, POMODORI SECCHI, NOCI, SUCCO DI MELOGRANO, SENAPE

BABY RADICCHIO, GREEN APPLE, DRIED TOMATOES, NUTS, POMEGRANATE JUICE, MUSTARD

PETIT CHICORÉE, POMME VERTE, TOMATES SÉCHÉES, NOIX, JUS DE GRENADE, MOUTARDE

INSALATA ORIENTE 2,4,6 - MISTICANZA, MAIS, GERMOGLI, POMODORI, TONNO, GAMBERI, SALSA DI SOIA

€ 19,00

MISTICANZA SALAD, MAIS CORN, SPROUTS, TOMATOES, TUNA FISH, KING PRAWNS, SOY SAUCE

SALADE MISTICANZA, MAIS, GERMES, TOMATES, THON, CREVETTES, SAUCE DE SOYA

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI: VEDI ULTIMA PAGINA - ALLERGENS LEGEND IN THE LAST PAGE

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

ANTIPASTI DI PESCE
FISH APPETIZERS - HORS D'OEUVRE DE POISSON

OSTRICHE 14 OYSTERS HUITRES	1 X € 4,00
COZZE ALLA MARINARA 2,9,12,14 SAUTÉ OF MUSSELS MARINARA STYLE SAUTÉ DE MOULES À LA MARINARA	€ 14,00
CAPELANTE AL FORNO* 14 SCALLOPS BAKED IN THE OVEN CONQUILLES SAINT-JACQUES CUIITS AU FOUR	€ 14,00
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON INSALATINA 4 SMOKED TUNA CARPACCIO WITH SALAD CARPACCIO DE THON FUMÉ AVEC SALADE	€ 17,00
ANTIPASTO DI PESCE "CENTRALE"* 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14 SEAFOOD HORS-D'OEUVRE CENTRALE STYLE HORS-D'OEUVRE DE POISSON CENTRALE STYLE	€ 24,00
BACCALA' IN TRE MODI CON CROSTINI 1,4,6,7,8 CREAMED DRY COD FISH PREPARED IN THREE DIFFERENT TYPES OF COOKING MORUE SALÉE PRÉPARÉ DE TROIS MANIÈRES	€ 20,00
TARTARE DI TONNO* CENTRALE 1,4,8 TUNA TARTAR TARTARE DE THON	€ 22,00
CAVIALE "KALUGA AMUR" 1,4,7 CAVIAR CAVIAR	€ 100,00

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI: VEDI ULTIMA PAGINA - ALLERGENS LEGEND IN THE LAST PAGE

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE - PREMIERS PLATS

MINISTRONE FRESCO DI VERDURE DI STAGIONE*	€ 9,00
FRESH VEGETABLE SOUP - SOUP DE LEGUMES FRAIS	
SPAGHETTI AL POMODORO DATTERINO E BASILICO 1,9,12	€ 10,00
SPAGHETTI WITH FRESH PACHINO TOMATO AND BASIL - SPAGHETTI AVEC FRAIS TOMATE PACHINO ET BASILIC	
TROFIE AL PESTO GENOVESE CON FAGIOLINI E PATATE* 1,3,6,7,8	€ 14,00
TROFIE PASTA WITH BASIL, OIL, POTATOES AND GREEN BEANS	
TROFIE PÂTES AVEC BASILIC,, HUILE , POMMES DE TERRE ET DES HARICOTS VERTS	
GNOCCHETTI DI PATATE DI NOSTRA PRODUZIONE AL RAGU DI CARNE* 1,3,7,8,9,12	€ 14,00
HOMEMADE POTATO DUMPLINGS WITH MEAT SAUCE - GNOCCHI FAITS MAISON AVEC SAUCE DE VIANDE	
GNOCCHETTI DI PATATE DI NOSTRA PRODUZIONE ALLA SORRENTINA* 1,3,7,8,9,12	€ 14,00
HOMEMADE POTATO DUMPLINGS WITH SMALL TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE AND BASIL	
GNOCCHI FAITS MAISON AVEC TOMATES, MOZZARELLA ET BASILIC	
GNOCCHETTI DI PATATE DI NOSTRA PRODUZIONE 1,3,7,8	€ 15,00
CON CREMA DI ZUCCA E RICOTTA AFFUMICATA	
HOMEMADE POTATO DUMPLINGS WITH PUMPKIN CREAM AND SMOKED RICOTTA CHEESE	
GNOCCHI FAITS MAISON AUX CRÈME DE POTIRON ET FROMAGE RICOTTA FUMÉ	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1,3,7	€ 15,00
SPAGHETTI WITH BACON, EGGS - SPAGHETTI AVEC BACON, OEUF	
BIGOLI ALL' AMATRICIANA* 1,3,5,7,8,9,12	€ 16,00
BIGOLI PASTA WITH BACON, TOMATO SAUCE AND PECORINO CHEESE	
BIGOLI PÂTES AVEC BACON, SAUCE DE TOMATE ET FROMAGE PECORINO	
FETTUCCINE FATTE IN CASA ALLA MANDRAGOLA* 1,3,4,6,7,8	€ 15,00
FETTUCCINE (FRESH PASTA) MANDRAGOLA STYLE (CHICKEN, LEEK, CREAM, AND SAFFRON)	
FETTUCCINE (PÂTES FRAIS) MANDRAGOLA STYLE (POULET, POIREAU, CRÈME ET SAFRAN)	
LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE* 1,3,6,7,9,12	€ 15,00
LASAGNE WITH MEAT SAUCE	
LASAGNE AVEC SAUCE DE VIANDE	
SPAGHETTI NERI CON SEPIE NOSTRANE AL POMODORO FRESCO* 1,2,4,5,9,14	€ 17,00
BLACK SPAGHETTI WITH CUTTLE FISH AND FRESH TOMATO SAUCE	
SPAGHETTI NOIR AU SEICHES ET DE SAUCE TOMATE FRAIS	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 1,9,12,14	€ 16,00
SPAGHETTI WITH CLAMS - SPAGHETTI AVEC PALURDES	
SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA* 1,2,4,5,8,9,12,14	€ 19,00
SPAGHETTI WITH MIXED SEA FOOD - SPAGHETTI AVEC FRUIT DE MER	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (Please allow 20 min and Min for 2 pers.)* 1,2,4,7,9,12,14	€ 22,00
SEA FOOD RISOTTO - RISOTTO AVEC FRUIT DE MER	
FETTUCCINE FATTE IN CASA ALL'ASTICE* 1,2,3,4,6,7,9,12,14	€ 26,00
FETTUCCINE (FRESH PASTA) WITH LOBSTER- FETTUCCINE (PÂTES FRAIS) AVEC HOMARD	
RAVIOLI AL RADICCHIO CON FUNGHI DI STAGIONE* 1,3,7,8,12	€ 18,00
RED CHICORY AND CHEESE RAVIOLI WITH FRESH MUSHROOMS	
RAVIOLI FARCIE AVEC CHICORIE ROUGE ET FROMAGE AVEC CHAMPIGNONS FRAIS	
ZUPPA DI PESCE CON CROSTONE PICCANTE ALL'AGLIO* 1,2,4,9,12,14	€ 20,00
FISH SOUP WITH SPICY GARLIC BREAD	
SOUPE DE POISSONS AVEC DU PAIN À L'AIL PIQUANT	

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI: VEDI ULTIMA PAGINA - ALLERGENS LEGEND IN THE LAST PAGE

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

SECONDI PIATTI DI CARNE
MEAT MAIN DISHES - DEUXIÈME PLATS AVEC DE LA VIANDE

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA GRIGLIATA* 1,6,7,12 € 17,00

VEAL LIVER "VENETIAN STYLE" WITH ONIONS
FOIE DE VEAUX À LA VÉNITIEN AVEC OIGNONS

COSTICINE DI AGNELLO DA LATTE IMPANATE E FRITTE 1,3,5,6,7,8 € 21,00
CON TORTINO DI PATATE E FORMAGGIO

FRIED LAMB RIBS IN BREADCRUMBS WITH POTATO AND CHEESES
CÔTES D'AGNEAU PANÉES AVEC DES UNE TARTE DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE

POLLO AL CURRY CON RISO PILAF 1,7,8,9,10,12 € 19,00

CHICKEN CURRY WITH RICE PILAF
POULET AVEC CURRY ET RIZ PILAF

TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNO DEL GIORNO 1,5,8 € 20,00

GRILLED SLICED BEEF WITH DAILY SIDE DISH
TRANCHES DE BOEUF GRILLES AVEC ACCOMPAGNEMENT DU JOUR

MILANESE DI VITELLO CON OSSO CON PATATE RUSTICHE FRITTE* 1,3,5,7,8 € 24,00

VEAL CUTLET MILANESE STYLE WITH BONE AND FRIED RUSTIC POTATOES
ESCALOPE MILANESE DE VEAU A LA MILANESE AVEC FRITES RUSTIQUES

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO 5,8,9,12 € 29,00

CON FUNGHI DI STAGIONE

GRILLED FILLET OF BEEF WITH FRESH MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE
FILET DE BOEUF GRILLÉ AVEC CHAMPIGNONS FRAIS ET TRUFFE NOIRE

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON CONTORNO DEL GIORNO 1,7,8,9,12 € 27,00

GREEN PEPPER FILLET OF BEEF WITH DAILY SIDE DISH
FILET DE BOEUF AUX POIVRE VERT AVEC ACCOMPAGNEMENT DU JOUR

"PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO"

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI: VEDI ULTIMA PAGINA - ALLERGENS LEGEND IN THE LAST PAGE

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH MAIN DISHES - DEUXIÈME PLATS AVEC DU POISSON

CALAMARI FRITTI CON POLENTA GRIGLIATA* 1,5,6,8,14	€ 15,00
FRIED CALAMARI WITH GRILLED POLENTA FRITURE DE CALAMARS AVEC POLENTA GRILLÉE	
FRITTURA DI PESCE CON VERDURINE FRITTE* 1,2,4,5,8,12,14	€ 18,00
FRIED FISH WITH FRIED VEGETABLES* FRITURE DE POISSON ET LÉGUMES*	
SEPPIOLINE ALLA PIASTRA CON POLENTA GRIGLIATA* 1,6,14	€ 17,00
SMALL GRILLED CUTTLEFISH WITH GRILL POLENTA PETIT SEICHES GRILLÉ AVEC POLENTA GRILLÉE	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON INSALATINA MISTA* 1,2,4,14	€ 27,00
MIXED GRILLED FISH WITH MIXED SALAD GRILLADE DE POISSONS AVEC SALADE MIXTE	
PESCE DEL GIORNO ALLA MUGNAIA * 1,4,7,12	€ 28,00
CON CARCIOFI AL TIMO	
FILLETS OF FISH OF THE DAY MEUNIÈRE'S WITH THYME ARTICHOKE'S FILETS DE POISSON DU JOUR MEUNIÈRE' AVEC DES ARTICHAUTS AU THYM	
TRANCIO DI TONNO SCOTTATO CON SPINACI * 1,4,7,12	€ 30,00
E SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE	
FILLET OF TUNA FISH WITH SPINACH AND PASSION FRUIT SAUCE FILET DE THON AVEC LES ÉPINARDS ET SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION	
FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA MISTA* 1,4,12	€ 19,00
GRILLED FILLETS OF SEA BASS WITH MIXED SALAD FILETS DE LOUP DE MER GRILLÉS AVEC SALADE MIXTE	
ASTICE AL FORNO CON INSALATA MISTA* 2,14	€ 36,00
BAKED LOBSTER WITH MIXED SALAD HOMARD AU FOUR AVEC SALADE MIXTE	
GRIGLIATA DI CROSTACEI* 1,2,6	€ 48,00
GRILLED LOBSTER, PRAWNS, KING PRAWN AND SHRIMPS FRUITS DE MER GRILLÉS	

“FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGEN CAN CONSULT
THE APPROPRIATE DOCUMENTS THAT WILL BE GIVEN ON REQUEST FROM STAFF”

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI: VEDI ULTIMA PAGINA - ALLERGENS LEGEND IN THE LAST PAGE

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

PIZZA

MARGHERITA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA 1,7,8,12	€ 9,00
TOMATO, MOZZARELLA - SAUCE TOMATE, MOZZARELLA	
DIAVOLA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE 1,7,8,12	€ 11,00
TOMATE SAUCE , MOZZARELLA, SHARP SALAMI SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PICCANT	
PROSCIUTTO & FUNGHI 1,7,8,12	€ 13,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS	
SICILIANA - POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, TONNO 1,4,7,8,12	€ 13,00
TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, CAPERS, ANCHOVIES, OLIVES, TUNA FISH SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CAPRES, ANCHOIS, OLIVES, THON	
AL POLLO - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, POLLO 1,7,8,12	€ 15,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND CHICKEN - SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, POULET	
VEGETARIANA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE 1,7,8,12	€ 14,00
TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, VEGETABLES - SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, LEGUMES	
4 FORMAGGI - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI ASSORTITI 1,7,8,12	€ 14,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ASSORTED CHEESES SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, FROMAGE ASSORTIS	
4 STAGIONI - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, PROSCIUTTO, FUNGHI, SALAME PICCANTE 1,7,8,12	€ 15,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, HAM, MUSHROOMS, SHARP SALAMI SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, JAMBON, CHAMPIGNONS,SALAMI PICCANT	
CAPRICCIOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI 1,7,8,12	€ 14,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, HAM, ARTICHOKE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON, ARTICHAUDS	
FRUTTI DI MARE* - SALSA DI POMODORO,MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE 1,2,4,7,8,12,14	€ 16,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA , SEAFOOD - SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, FRUITS DE MER	
PROSCIUTTO CRUDO - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO 1,7,8,12	€ 16,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, RAW HAM - SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CRU	
CALZONE - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI 1,7,8,12	€ 15,00
TOMATOSAUCE , MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS	

“ PIZZA SPECIALI ”

PIZZA CENTRALE 1,7,8,12	€ 17,00
POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, FORMAGGIO "CAPRINO" FRESCO, RUCOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AIR DRIED SALTED BEEF, FRESH CAPRINO CHEESE, ROCKET SALAD SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BOEUF SALÉ SÉCHÉ À L'AIR, FROMAGE FRAIS DE CAPRINO, ROQUETTE	
CAPRESE 2.0 - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA E PARMIGIANO 1,7,8,12	€ 15,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TOMATO FRESH, ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES FRAICHE, SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN	

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI: VEDI ULTIMA PAGINA - ALLERGENS LEGEND IN THE LAST PAGE

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

FORMAGGI - CHEESES - FROMAGES

PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI 7,10	€ 6,00
CACIOTTA DI CAPRA 7,10	€ 6,00
OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO 7,10	€ 6,00
OCCELLI AL BAROLO 7,10	€ 6,00
VERZIN GONGORZOLA 7,10	€ 6,00
CASTELMAGNO 7,10	€ 6,00
CAPRINO FRESCO 7,10	€ 6,00
SELEZIONE DI FORMAGGI (CON MARPELLATE PICCANTI) 7,10	€ 16,00

(PARMIGIANO REGGIANO,CACIOTTA,OCCELLI AL CASTAGNO,OCCELLI AL BAROLO,VERZIN,CASTELMAGNO)

CONTORNI - SIDE DISH - GARNITURES

PATATE NOVELLE AL FORNO 1	€ 6,00
BAKED POTATOES - POMMES DE TERRE AU FOUR	
PATATE RUSTICHE FRITTE* 1,5,8	€ 6,00
FRIED RUSTIC POTATOES - POMMES DE TERRE RUSTIQUES FRITES	
INSALATA MISTA 12	€ 6,00
SALAD MISTICANZA , ROCKET SALAD, CARROTS, TOMATOES - SALADE, ROQUETTE, CAROTTES, TOMATES	
RADICCHIO 8	€ 6,00
RED CHICORY - CHICORIE ROUGE	
CONTORNO DEL GIORNO DI STAGIONE 8,12	€ 6,00
SEASONAL SIDE DISH - GARNITURE DE SAISON	

DOLCI DELLA CASA - CAKE - GATEAU

FRAGOLE FRESCHE - STRAWBERRIES - FRAISES	€ 6,00
FRUTTI DI BOSCO	€ 9,00
FRUITS SALAD OF BERRIES - SALADE DE FRUIT DE FRUITS DE BOIS	
BISCOTTINI VENEZIANI DI NOSTRA PRODUZIONE 1,3,7,8,12	€ 10,00
VENETIAN HOMEMADE BISCUITS - BISCUITS VÉNITIENS FAIT MAISON	
GELATO MISTO 1,3,7,8	€ 6,00
ICE CREAM - GLACÉE	
CREMA AL MASCARPONE CON LINGUE DI GATTO 1,3,7,8	€ 8,00
CREAM OF MASCARPONE WITH BISCOTTI - CRÈME DE MASCARPONE AVEC BISCUITS	
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 5,7	€ 7,00
PANNA COTTA WITH BERRIES	
PANNA COTTA AUX FRUITS DE BOIS	
MILLEFOGLIE DELLA CASA CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO 1,3,6,7,8	€ 9,00
HOMEMADE PUFF PASTRY WITH CHOCOLATE	
MILLE FEUILLE FAITS MAISON AVEC CHOCOLAT	
TIRAMISU DELLA CASA 1,3,6,7,8	€ 8,00
HOME MADE TIRAMISU - TIRAMISU DE LA MAISON	
SEMIFREDDO CENTRALE 3,7,8	€ 8,00
ASK THE WAITER - DEMANDER AU GARÇON	

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO PUO' ESSERE DI ORIGINE CONGELATA SE NON DISPONIBILE FRESCO

*THE MARKED PRODUCT CAN BE OF FROZEN SOURCE IF NOT AVAILABLE FRESH


* LE PRODUITS MARQUÉ PEUT ÊTRE D'ORIGINE CONGELÉ SI PAS DISPONIBLE FRAIS

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI: VEDI ULTIMA PAGINA - ALLERGENS LEGEND IN THE LAST PAGE

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE


ALLERGENI - ALLERGENS


 *"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."*

 *"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."*

 *"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."*

 *"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".*

 *"Stimate oaspete, în cazul în care aveți alergii sau intoleranță la unele produse, Vă rugăm, nu ezitați să ne puneți întrebări referitor la alimentele și băuturile noastre. Personalul nostru va fi bucuros să acorde o deosebită atenție la cerințele Dvs. , de asemenea , vom încerca să găsim o abordare individuală pentru fiecare oaspete. "*

 *"Уважаемый гость, если у вас есть аллергия или непереносимость определенных продуктов, пожалуйста узнавайте , от нашего высококвалифицированного персонала , более подробную информацию о нашей еде и напитков. Наши сотрудники будут рады уделить особое внимание вашим требованиям, а также мы постараемся найти индивидуальный подход к каждому гостю."*

