

RISTORANTE CENTRALE VENICE

APERITIVI E COKTAILS – APERITIVES AND COCKTAILS

BELLINI 12	€ 4,50
VERMOUTH MARTINI 12	€ 4,50
CAMPARI SODA 12	€ 4,50
CAMPARI ORANGE 12	€ 8,00
APEROL SPRITZ 12	€ 4,50
CAMPARI SPRITZ 12	€ 4,50
HUGO SPRITZ 12	€ 4,50
AMERICANO 12	€ 7,00
NEGRONI 12	€ 9,00
MARTINI COCKTAIL 12	€ 10,00
MANHATTAN 1,12	€ 10,00
GINGERINO 12	€ 4,00
PASTIS O RICARD 12	€ 6,00

BIBITE – DRINKS

ACQUA MINERALE (L 0,50)	€ 2,50
COCA COLA - COCA LIGHT (L 0,33)	€ 4,00
FANTA - LEMON SODA (L 0,33)	€ 4,00
SPRITE (L 0,33)	€ 4,00
SUCCO DI FRUTTA - FRUIT JUICE - ORANGE OR APPLE	€ 4,00
BIRRE THERESIANER BOTT. (L 0,33) 1	€ 4,50
BIRRA BECK'S BOTT. (L 0,33) 1	€ 4,50
BIRRA ANALCOLICA BECK'S (NO ALCOOL) 1	€ 4,50
BICCHIERE DI VINO DELLA CASA (L 0,15) 12	€ 4,00
GLASS OF HOUSE WINE (RED, WHITE OR ROSÉ) (L 0,15) 12	€ 4,00
BICCHIERE DI PROSECCO - GLASS SPARKLING WHITE WINE 12	€ 4,00
GLASS OF PORTO WINE 12	€ 8,00

NO COPERTO, NO SERVIZIO – NO COVER, NO SERVICE CHARGE

FORMAGGI – CHEESES














PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI 7,10	€ 6,00
PECORINO 7,10	€ 6,00
CASTELMAGNO 7,10	€ 6,00
SELEZIONE DI FORMAGGI (CON MARMELLATE PICCANTI) 7,10	€ 16,00

DESSERT

GELATO MISTO 1,3,7,8	€ 6,00
ICE CREAM	
MILLEFOGLIE DELLA CASA CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO 1,3,6,7,8	€ 8,00
HOMEMADE PUFF PASTRY WITH CHOCOLATE CHIPS	
TIRAMISÙ DELLA CASA 1,3,6,7,8	€ 7,00
HOME MADE TIRAMISU	
SEMIFREDDO CENTRALE 3,7,8	€ 7,00

CAFFETTERIA – COFFEE BAR

CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO	€ 3,50
CAFFÈ CORRETTO 1,12	€ 3,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
TÈ, INFUSI O CAMOMILLA	€ 3,50
CAPPUCCINO 7	€ 3,00
CIOCCOLATA CALDA 6,7,8	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA 6,7,8	€ 4,50
CAFFELLATTE 7	€ 3,50
IRISH COFFEE 1,7,12	€ 8,00

 1-CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN	 2-CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON CRUSTACEIS	 3-UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS BASED ON EGGS	 4-PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH	 5-ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
 6-SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA SOYA AND PRODUCTS BASED ON SOYA	 7-LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE MILK AND PRODUCTS BASED ON MILK	 8-FRUTTA A GUSCIO NUTS AND PRODUCTS BASED ON NUTS	 9-SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY	 10-SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARDS AND PRODUCTS BASED BY SENAPE
 11-SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SEEDS OF SESAME AND PRODUCTS BASED ON SEEDS OF SESAME	 12-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULFUR DIOXIDE AND SOLFITI	 13-LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS BASED ON LUPIN	 14-MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS	

PER INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
FOR FURTHER INFORMATION REGARDING ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

NO COPERTO, NO SERVIZIO – NO COVER, NO SERVICE CHARGE

ANTIPASTI DI CARNE – MEAT APPETIZERS

BRUSCHETTA DELLA CASA 1,7,12 POMODORO, BASILICO, AGLIO - TOMATO, BASIL, GARLIC	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI 9,12 RAW HAM OF PARMA SEASONED 24 MONTHS	€ 14,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE 9,12 RAW HAM OF PARMA AND MELON	€ 16,00
ANTIPASTO ALL'ITALIANA 7,9,12 PROSCIUTTO DI PARMA, SOPPRESSA, COPPA, SPECK, BRESAOLA, SOTTACETI, FORMAGGIO CASTELMAGNO	€ 16,00

ANTIPASTI DI PESCE – FISH APPETIZERS

CAPPESANTE AL FORNO* 14 OVEN-BAKED SCALLOPS	€ 14,00
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON INSALATINA 4 SMOKED TUNA CARPACCIO WITH SALAD	€ 16,00

INSALATE – SALADS

INSALATA NIZZARDA 1,4,8 – FAGIOLINI, PATATE, POMODORINI, ACCIUGHE, CIPOLLA ROSSA, UOVA E OLIV FRENCH BEANS, POTATOES, TOMATOES, ANCHOVIES, RED ONIONS, EGGS AND BLACK OLIVES	€ 12,00
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 7,12 TOMATOES, BURRATA CHEESE, BASIL, ORIGAN AND GAETA OLIVES	€ 10,00
INSALATA CESAR CON POLLO 1,3,4,7,8,10 INSALATA MISTICANZA, UOVO, PANE, PARMIGIANO, PANCETTA E POLLO MISTICANZA SALAD, EGG, BREAD, PARMESAN, BACON AND CHICKEN	€ 12,00
INSALATA GRECA 7,12 POMODORI, CIPOLLA ROSSA, CETRIOLI, BASILICO, OLIVE DI GAETA, FETA GRECA, ORIGANO TOMATOES, RED ONION, CUCUMBERS, BASIL, GAETA OLIVES, GREEK FETA, ORIGAN	€ 10,00

PIZZE

MARGHERITA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA 1,7,8,12	€ 8,00
DIAVOLA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE 1,7,8,12	€ 9,00
PROSCIUTTO & FUNGHI 1,7,8,12	€ 11,00
SICILIANA - POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, TONNO 1,4,7,8,12	€ 12,00
PATATOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE 1,7,8,12	€ 12,00
VEGETARIANA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE 1,7,8,12	€ 12,00
4 FORMAGGI - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI ASSORTITI 1,7,8,12	€ 12,00
4 STAGIONI - POMODORO, MOZZ., OLIVE, PROSCIUTTO, FUNGHI, SALAME PICC. 1,7,8,12	€ 13,00
CAPRICCIOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI 1,7,8,12	€ 12,00
CRUDO - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO 1,7,8,12	€ 13,00
CALZONE - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI 1,7,8,12	€ 13,00
CENTRALE POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, MOZZ. BUFALA, RUCOLA 1,7,8,12	€ 15,00
CAPRICCIOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI 1,7,8,12	€ 12,00

NO COPERTO, NO SERVIZIO – NO COVER, NO SERVICE CHARGE

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RISO VENERE (NERO) CON GAMBERI AL CURRY* 2,4,8,12 VENERE RICE (BLACK) WITH CURRY SHRIMPS	€ 16,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1,9,12,14 SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 15,00
SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA* 1,2,4,5,8,9,12,14 SPAGHETTI WITH MIXED SEA FOOD	€ 17,00
GNOCCHI DELLA CASA ALLA SORRENTINA* 1,3,7,8,9,12 HOMEMADE POTATO DUMPLINGS WITH SMALL TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE AND BASIL	€ 14,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1,3,7 SPAGHETTI WITH PORK CHEEK, EGGS	€ 13,00
SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA* 1,3,5,7,8,9,12 SPAGHETTI WITH PORK CHEEK, TOMATO SAUCE AND PECORINO CHEESE	€ 13,00
LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE* 1,3,6,7,9,12 LASAGNE WITH MEAT SAUCE	€ 14,00

SECONDI PIATTI DI CARNE – MEAT MAIN DISHES

HABURGER "A MODO MIO" 1,6,7,10,11,12 CARNE DI MANZO IRLANDESE, FORMAGGIO, BACON, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA "CENTRALE" IRISH BEEF MEAT, CHEESE, BACON, CAMELIZED ONION, "CENTRAL" SAUCE	€ 14,00
HAMBURGER VEGGIE 1,6,11,12 BURGER VEGETARIANO CON FARINA DI CECI, VERDURE ALLA GRIGLIA, POMODORO E LATTUGA VEGETARIAN BURGER WITH CHICKPE FLOUR, GRILLED VEGETABLES, TOMATO AND LETTUCE	€ 12,00
TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNO DEL GIORNO 1,5,8 GRILLED SLICED BEEF WITH DAILY SIDE DISH	€ 20,00
MILANESE DI VITELLO CON OSSO CON PATATE FRITTE* 1,3,5,7,8 VEAL CUTLET MILANESE STYLE WITH BONE AND FRIED POTATOES	€ 18,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON PATATE ARROSTE 5,7,8,9,12 BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER AND ROASTED POTATOES	€ 25,00
FILETTO DI MANZO AI FERRI CON PATATE ARROSTE 5,7,8,9,12 GRILLED BEEF FILLET WITH ROASTED POTATOES	€ 23,00

SECONDI PIATTI DI PESCE – FISH MAIN DISHES

CALAMARI FRITTI CON POLENTA GRIGLIATA* 1,5,6,8,14 FRIED CALAMARI WITH GRILLED POLENTA	€ 14,00
FRITTURA DI PESCE CON VERDURINE FRITTE* 1,2,4,5,8,12,14 FRIED FISH WITH FRIED VEGETABLES*	€ 17,00
TRANCIO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE* 1,4,12 GRILLED SEA BASS FILLET WITH VEGETABLES	€ 20,00

CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE AL FORNO 1,7 BAKED POTATOES	€ 4,00
PATATE FRITTE* 1,5,8 FRIED POTATOES	€ 4,00
INSALATA MISTA 12 SALAD MISTICANZA, ROCKET SALAD, CARROTS, TOMATOES	€ 5,00
CONTORNO DEL GIORNO DI STAGIONE 8,12 SEASONAL SIDE DISH	€ 5,00

NO COPERTO, NO SERVIZIO – NO COVER, NO SERVICE CHARGE