















DESSERT

GELATO MISTO 1,3,5,7,8 ICE CREAM	€ 9,00
MILLEFOGLIE DELLA CASA CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO 1,3,5,6,7,8 HOMEMADE PUFF PASTRY WITH CHOCOLATE CHIPS	€ 11,00
TIRAMISÙ DELLA CASA 1,3,5,6,7,8 HOME MADE TIRAMISU'	€ 10,00
TORTINO CALDO ALLE MELE E CREMA CON GELATO VANIGLIA 1,3,7 HOT APPLE CREAM TARTE WITH VANILLA ICE CREAM	€ 11,00
DOLCE VENEZIANO ACCOMPAGNATO CON 1 BICCHIERE MOSCATO 1,3,4 VENETIAN DESSERT WITH 1 GLASS OF MOSCATO SWEET WINE	€ 12,00
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO E CIOCCOLATO 1,3,7,8 AMARETTO ALMOND BISCUITS SEMIFREDDO WITH CHOCOLATE	€ 10,00
SORBETTO "SGROPPINO" AL LIMONE 1,3,7, 8,12 LEMON SORBET ALCOHOLIC DRINK "SGROPPINO"	€ 11,00

CAFFETTERIA – COFFEE BAR

CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO	€ 4,00
CAFFÈ AMERICANO	€ 5,00
CAFFÈ CORRETTO 1,12	€ 5,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 4,00
TÈ, INFUSI O CAMOMILLA	€ 5,00
CAPPUCCINO 7	€ 5,00
CIOCCOLATA CALDA 6,7,8	€ 6,00
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA 6,7,8	€ 7,00
CAFFELLATTE 7	€ 6,00

 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



31 DICEMBRE 2022

APERITIVI E COKTAILS – APERITIVES AND COCKTAILS

BELLINI 12	€ 10,00
VERMOUTH MARTINI 12	€ 8,00
CAMPARI SODA 12	€ 9,00
CAMPARI ORANGE 12	€ 10,00
APEROL SPRITZ 12	€ 10,00
CAMPARI SPRITZ 12	€ 10,00
HUGO SPRITZ 12	€ 12,00
AMERICANO 12	€ 10,00
NEGRONI 12	€ 10,00
MARTINI COCKTAIL 12	€ 13,00
MANHATTAN 1,12	€ 13,00
GINGERINO 12	€ 8,00
PASTIS O RICARD 12	€ 9,00

BIBITE – DRINKS

ACQUA MINERALE (L 0,50)	€ 4,50
COCA COLA - COCA ZERO (L 0,33)	€ 7,00
FANTA - LEMON SODA (L 0,33)	€ 7,00
SPRITE (L 0,33)	€ 7,00
SUCCO DI FRUTTA - FRUIT JUICE - ORANGE OR APPLE	€ 7,00
BIRRE THERESIANER BOTT. (L 0,33) 1	€ 10,00
BIRRE THERESIANER BOTT. (L 0,50 NOT FILTERED) 1	€ 13,00
BIRRE THERESIANER BOTT. (L 0,75 PILS) 1	€ 19,00
BIRRA BECK'S BOTT. (L 0,33) 1	€ 10,00
BIRRA ANALCOLICA (NO ALCOOL L 0,33) 1	€ 10,00
GLASS OF PORTO WINE 12	€ 10,00

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

ANTIPASTI DI CARNE – MEAT APPETIZERS

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E STRISCE DI PIZZA FRITTA 1,5,8,9	€ 27,00
RAW HAM OF PARMA WITH FRIED BREAD DOUGH	
CARPACCIO DI “CARNE SALADA”, RUCOLA, NOCI E PARMIGGIANO REGGIANO 7,8,9,12	€ 26,00
RAW SEASONED SLICE MEAT, ROCKET, NUTS AND “PARMIGGIANO REGGIANO” GRATED CHEESE	

ANTIPASTI DI PESCE – FISH APPETIZERS

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON CHIFFONADE DI RADICCHIO AL PEPE ROSA 4	€ 28,00
SMOKED TUNA CARPACCIO WITH RADICCHIO AND ROSE PEPPERCORNS	
ANTIPASTO MISTO DI PESCE 1,2,4,5,6,7,8,10,12,14	€ 35,00
MIXED FISH STARTER	
MACARON CON BACCALA’ MANTECATO 1,4,6,7,8	€ 28,00
MACARON WITH CREAMED DRY COD FISH	
PEPPATA DI COZZE AL SUGO 12,14	€ 24,00
MASSELS POT WITH TOMATO SAUCE, BLACK PEPPER, PERSIL	
CAPESANTE E CANESTRELLI* 14	€ 26,00
SCALLOPS AND BABY SCALLOPS “CANESTRELLI” IN SHELL	
OSTRICHE 14	€ 6,00
OYSTER	

INSALATE – SALADS

MOZZARELLA DI BUFFALA ALLA CAPRESE CON CROSTONE DI P.	€ 23,00
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE AND TOASTED BREAD 1,7,12	
INSALATA CESAR 1,3,4,7,8,10	€ 23,00
INSALATA MISTICANZA, UOVO, PANE, PARMIGIANO, PANCETTA E POLLO MISTICANZA SALAD, EGG, BREAD, PARMESAN, BACON AND CHICKEN	
INSALATA GRECA 7,12	€ 22,00
POMODORO, OLIVE NERE, FETA, CIPOLLA ROSSA, CETRIOLI, ORIGANO, SALSA YOGURT GRECO TOMATO, BLACK OLIVES, FETA CHEESE, RED ONIONS, CUCUMBERS, ORIGAN, YOGURT SAUCE	

CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE AL FORNO 1,7	BAKED POTATOES	€ 8,00
PATATE FRITTE* 1,5,8	FRENCH FRIES	€ 8,00
RADICCHIO AI FERRI	GRILLED RADICCHIO CHICORY	€ 8,00
INSALATA MISTA	MIXED SALAD	€ 8,00
MACEDONIA DI VERDURE SPADELLATE	SEASONAL SIDE DISH	€ 8,00

* 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

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

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

ZUPPA DI PESCE* 1,2,3,4,6,8,9,12,14	€ 30,00
FISH SOUP	
SPAGHETTI NERI CON FRUTTI DI MARE* 1,2,3,4,6,8,9,12,14	€ 32,00
BLACK SPAGHETTI WITH SEA FOOD	
SPAGHETTI CON ASTICE* 1,2,8,9,12	€ 38,00
SPAGHETTI LOBSTER	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA 1,3,7, 12	€ 25,00
SPAGHETTI WITH CREAMY EGGS, PORK SALTED CHEEK AND PECORINO CHEESE	
FETTUCCINE DELLA CASA AL RAGU’ BIANCO 1,3,9	€ 30,00
EGG PASTA HOUSE MADE WITH RAGU’ OF WHITE MEAT	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1,14	€ 28,00
SPAGHETTI WITH CLAMS	
FETTUCCINE DELLA CASA CON CROSTACEI E FUNGHI DI BOSCO* 1,2,3,9	€ 31,00
EGG PASTA HOUSE MADE WITH CRUSTACEANS AND WILD MUSHROOMS	
RISOTTO DI PESCE* 2,3,4,6,8,9,12,14	€ 32,00
FISH RISOTTO	
GNOCCHI FATTI IN CASA CON CREMA DI ZUCCA, BUFALA AFFUMICATA E ROSMA	€ 28,00
POTATO DUMPLINGS WITH PUMPKIN CREAM, SMOKED BUFFALO MOZZARELLA AND ROSEMARY 1,3,7,12	

SECONDI PIATTI DI CARNE – MEAT MAIN DISHES

FILETTO DI MANZO BATTUTO E CONDITO ALLA TARTARA (CARNE CRUDA) - 1,3,5,7,8,10,12	€ 35,00
BEEF FILLET TARTARE (RAW MEAT), WITH EGGS, SHALLOTS, CAPERS, ENGLISH MUSTARDS, BUTTER	
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI FRESCHI, SFOGLIA SALATA 1,3,9	€ 42,00
BEEF BRAISED FILLET, WILD MUSHROOMS, SALTED PASTRY	
COSTATINA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE* 1,3,5,7,8	€ 36,00
VEAL CUTLET MILANESE STYLE WITH BONE AND FRENCH FRIES	
FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA GRIGLIATA* 1,7,9,12	€ 30,00
VENETIAN LIVER WITH CAMELISED RED ONIONS AND CORNEAL MUSH	
TOMAHAWK ALLA GRIGLIA	1 KG FOR € 99,00
GRILLED BEEF TOMAHAWK AND ROASTED POTATOES	
ASADO ARROSTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO 12	€ 38,00
ROASTED ASADO GRILLED WITH POTATOES	

SECONDI PIATTI DI PESCE – FISH MAIN DISHES

PIOVRA GRIGLIATA * 9,11,14	€ 32,00
CON CREMA DI SEDANO RAPA E CHIPS DI PATATA VIOLA GRILLED OCTOPUS, CELERY ROOT AND CHIPS OF PURPLE POTATOES	
CODA DI ROSPO SCOTTATA SU GUAZZETTO DI PATATE, POMODORINI E ANETO	€ 35,00
PAN FRIED MONKFISH WITH LIGHT FISHSTOCK, POTATOES, TOMATOES & DILL	
TRANCIO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON MACEDONIA DI VERDURE* 4,9	€ 32,00
GRILLED SEA BASS FILLET WITH PAN FRIED VEGETABLES	
FRITTURA DI PESCE CON VERDURINE FRITTE* 1,2,4,5,6,9,14	€ 31,00
FRIED FISH WITH FRIED VEGETABLES*	
CALAMARI FRITTI CON POLENTA GRIGLIATA* 1,5,6,8,14	€ 26,00
FRIED CALAMARI WITH GRILLED POLENTA	
ASTICE ALLA GRIGLIA* 2	€ 46,00
GRILLED LOBSTER	
GRIGLIATA DI CROSTACEI * 2	€ 65,00
GRILLED LOBSTER, SCAMPI AND KING PRAWNS	

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