















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
MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON FRAGOLE FRESCHE 7 WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH STRAWBERRIES	€ 11.00
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO 7,12 PANNA COTTA WITH WOODFRUIT SAUCE	€ 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



RISTORANTE CENTRALE VENICE

31 DICEMBRE 2023

APERITIVI E COKTAILS – APERITIVES AND COCKTAILS

BELLINI 12	€ 10.00
VERMOUTH MARTINI 12	€ 8.00
CAMPARI SODA 12	€ 9.00
CAMPARI ORANGE 12	€ 12.00
APEROL SPRITZ 12	€ 10.00
CAMPARI SPRITZ 12	€ 10.00
HUGO SPRITZ 12	€ 11.00
AMERICANO 12	€ 10.00
NEGRONI 12	€ 13.00
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
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA - DRAFT BEER (L 0,40) 1	€ 9.50
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 RAW HAM OF PARMA WITH FRIED BREAD DOUGH	€ 28.00
CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO SMOKED BEEF ANGUS CARPACCIO	€ 28.00

ANTIPASTI DI PESCE – FISH APPETIZERS

TRIS DI ANTIPASTI DI PESCE* 4, 7 TARTARE DI TONNO CRUDO, CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO E SALMONE MARINATO TUNA TARTARE (RAW FISH), SMOKED TUNA CARPACCIO AND MARINATED SALMON FISH	€ 30.00
ANTIPASTO MISTO DI PESCE 1,2,4,5,6,7,8,10,12,14 MIXED FISH STARTED	€ 37.00
MACARON CON BACCALA' MANTECATO 1,4,6,7,8 MACARON WITH CREAMED DRY COD FISH	€ 28.00
SOUTE' DI COZZE E VONGOLE AL SUGO 12,14 MASSELS POT WITH TOMATO SAUCE, BLACK PEPPER, PERSIL	€ 25.00
CAPELANTE E CANESTRELLI* 14 SCALLOPS AND BABY SCALLOPS "CANESTRELLI" IN SHELL	€ 28.00
OSTRICHE 14 OYSTER	€ 6.00

INSALATE – SALADS

MOZZARELLA DI BUFFALA ALLA CAPRESE CON CROSTONE DI F BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE AND TOASTED BREAD 1,7,12	€ 23.00
INSALATA CESAR 1,3,4,7,8,10 INSALATA MISTICANZA, UOVO, PANE, PARMIGIANO, PANCETTA E POLLO MISTICANZA SALAD, EGG, BREAD, PARMESAN, BACON AND CHICKEN	€ 26.00
INSALATA PERE, RUCOLA, NOCI, GRANA PADANO E GLASSA DI BALSAMICO 7, 8, 12 ROCKET SALAD, PEARS, NUTS, GRANA PADANO CHEESE AND BALSAMIC VINEGAR	€ 23.00

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 DISPONIBILE FRAIS

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

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE* 1,2,3,4,6,8,9,12,14 SPAGHETTI WITH SEA FOOD	€ 32.00
FETTUCCINE CON ARAGOSTA* 1,2,8,9,12 FETTUCCINE LOBSTER	€ 39.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA 1,3,7, 12 SPAGHETTI WITH CREAMY EGGS, PORK SALTED CHEEK AND PECORINO CHEESE	€ 25.00
FETTUCCINE DELLA CASA AL RAGU' BIANCO E TARTUFO NERO 1,3,9 EGG PASTA HOUSE MADE WITH RAGU' OF WHITE MEAT AND BLACK TRUFFLE	€ 33.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1,14 SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 29.00
RISOTTO DI PESCE* 2,3,4,6,8,9,12,14 FISH RISOTTO	€ 33.00
GNOCCHI ALLA "SORRENTINA" CON CREMA DI BUFALA* 1, 3, 7 HOUSE MADE POTATO DUMPLINGS SORRENTINA STYLE WITH BUFFALO MOZZARELLA CREAM	€ 28.00
RAVIOLI AI FORMAGGI CREMA DI ZUCCA E FUNGHI DI STAGIONE* 1, 3, 7 CHEESE RAVIOLI WITH MIXED SEASONAL FRESH MUSHROOMS AND PUMPKIN	€ 30.00

SECONDI PIATTI DI CARNE – MEAT MAIN DISHES

FILETTO DI MANZO BATTUTO E CONDITO ALLA TARTARA (CARNE CRUDA) - 1,3,5,7,8,10,12 BEEF FILLET TARTARE (RAW MEAT), WITH EGGS, SHALLOTS, CAPERS, ENGLISH MUSTARDS, BUTTER	€ 35.00
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI FRESCHI, TARTUFO NERO 1, 3, 9 BEEF BRAISED FILLET, WILD MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE	€ 44.00
COSTATINA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE* 1,3,5,7,8 VEAL CUTLET MILANESE STYLE WITH BONE AND FRENCH FRIES	€ 37.00
COSTOLETTE DI CERVO CON FUNGHI E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO 9, 12 DEER CHOPS WITH MUSHROOMS AND BERRIES SAUCE	€ 39.00
TOMAHAWK ALLA GRIGLIA 1 KG FOR GRILLED BEEF TOMAHAWK AND ROASTED POTATOES	€ 99.00
ASADO ARROSTO ALLA GRIGLIA CON PURE' DI PATATE 12 ROASTED ASADO GRILLED WITH MASHED POTATOES	€ 38.00
TAGLIATA DI PLUMA IBERICO CON PATATE ARROSTE 7 SLICED IBERIAN PLUMA WITH ROASTED POTATOES	€ 39.00

SECONDI PIATTI DI PESCE – FISH MAIN DISHES

PIOVRA GRIGLIATA * 9,11,14 CON CREMA DI SEDANO RAPA E CHIPS DI PATATA VIOLA GRILLED OCTOPUS, CELERY ROOT AND CHIPS OF PURPLE POTATOES	€ 34.00
FILETTO DI ROMBO CON PATATE ALLA MEDITERRANEA* 4, 9, 1 TURBOT FILLET WITH POTATO MEDITERRANEAN STYLE	€ 37.00
TRANCIO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON MACEDONIA DI VERDURE* 4,9 GRILLED SEA BASS FILLET WITH PAN FRIED VEGETABLES	€ 33.00
FRITTURA DI PESCE CON VERDURINE FRITTE* 1,2,4,5,6,9,14 FRIED FISH WITH FRIED VEGETABLES*	€ 33.00
CALAMARI FRITTI CON POLENTA GRIGLIATA* 1,5,6,8,14 FRIED CALAMARI WITH GRILLED POLENTA	€ 29.00
ARAGOSTA ALLA GRIGLIA* 2 GRILLED LOBSTER	€ 48.00
GRIGLIATA DI CROSTACEI * 2 GRILLED LOBSTER, SCAMPI AND KING PRAWNS	€ 65.00

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