

restaurant

ANTIPASTI

APPETIZERS - VORSPEISEN - HORS D'OEUVRES

CAPRESE 🌿 € 12.00

tomato, mozzarella, cheese, origan, basil
tomate, mozzarella, origan, basilic
tomaten, mozzarella, oregano, basilikum

PROSCIUTTO E MELONE € 12.00

parma ham and melon (seasonal)
melon et jambon de parma (pendent l'été)
parma rohschinken mit netzmelone (während der Sommer)

FORMAGGI TIPICI CON MOSTARDA € 12.00

cheese selection with mustards / selection de fromages
avec moutarde / käseauswahl mit sensosse

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTRÉE- VORSPEISEN

PIATTO DEL GIORNO € 12.00

first course of the day / entrée d'aujourd'hui
vorspeise des tages

PASTA AL POMODORO 🌿 * € 12.00

pasta with tomato sauce / pasta avec sauce de tomate
pasta mit tomatensauce

PASTA AGLIO OLIO 🌿 * € 12.00 PEPERONCINO

pasta with oil, garlic, chili / pasta avec l'huile, ail et piment
pasta mit knoblauch, pfeffer, öl

PASTA AL PESTO GENOVESE * € 12.00

pasta with basil, oil, pinenuts / pasta avec basilic, huile
et pignons / pasta mit basilikum und pinienkernsauce

PASTA / GNOCCHI ALLA BOLOGNESE € 12.00

pasta / gnocchi / tortellini with meat sauce
pasta / gnocchi / tortellini avec sauce de viande hachée et tomate
pasta / gnocchi / tortellini mit hackfleischsauce

PASTA ALLA CARBONARA * € 12.00

pasta with bacon, eggs, cream sauce
pasta avec lardons, œufs, poivre et crème
pasta mit speck, ei und sahne

PASTA ALL' AMATRICIANA * € 12.00

pasta with bacon, tomato sauce, onion, chili
pasta avec lardon, sauce de tomate, oignon, piment
pasta mit speck, zwiebel, tomaten, paprike

SPAGHETTI COZZE & POMODORINI * € 14.00

spaghetti with clams and cherry tomatoes / Spaghettis aux
palourdes et tomates cerises / Spaghetti mit Muscheln
und Kirschtomaten

* DISPONIBILE ANCHE META PORZIONE € 10.00

also available half portion / demi-portion / halbe Portion



prodotto congelato o surgelato
Frozen food



Adatto ad una dieta vegetariana
Suitable for a vegetarian diet

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE - PLATS DE RÉSISTENCE - HAUPTGERICHTE

PIATTO DEL GIORNO € 12.00

main course of the day / plat principal d'aujourd'hui
/ hauptgericht des tages

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA € 11.00

grilled chicken breast / blanc de poulet grillé / gegrillte
hähnchenbrust

INSALATONA 🌿 € 12.00

green salad, tomatoes, tuna, corn, mozzarella
salade composée, tomates, thon, maïs, mozzarella
grüner salat, tomaten, thon, kukuruz, mozzarella

COTOLETTA ALLA MILANESE € 12.00

veal in breadcrumbs / cotelette de veau panée
/ wienerschnitzel

BISTECCA ROAST-BEEF ALLA GRIGLIA € 14.00

Roast-beef grill steak / steak de rôti de boeuf / Roastbeef steak

SCALOPPINE AL MARSALA O AL LIMONE € 14.00

veal scaloppine with marsala's spirit or with lemon / escaloppine
avec liqueur de marsala ou avec citron / kalbsschnitzel mit
marsalalikör oder mit zitrone

ROAST-BEEF ALL'INGLESE € 15.00

English Roast-beef / Rosbeef à l'anglaise / Roastbeef auf englische

FRITTURA MISTA DI PESCE * € 18.00

mixed fried fish / poisson frit mixte / fischfritüre

[dal Giovedì alla Domenica]

[from Thursday to Sunday]

FUSINA BURGER € 18.00

hamburger di manzo con cipolla, formaggio, insalata
mista, patate fritte / beef burger with onion e cheese,
mixed salad, french fries

I SAPORI DELLA LAGUNA VENETA * € 24.00

varietà di pesce tipica veneziana / mix of typical Venetian fish
/ Mischung aus typisch venezianischem Fisch

CONTORNI

SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS - BEILAGE

CONTORNO DEL GIORNO € 5.00

vegetables of the day / accompagnements du jour
/ beilage des tages

INSALATA MISTA 🌿 € 5.00

mixed salad / salade mixte / gemischter salat

PATATE FRITTE 🌿 € 6.00

french fries / pommes frites / pommes frites

DOLCI

CAKE - GÂTEAU - KUCHEN

DOLCE, TIRAMISU, TARTUFO * € 6.00

cake, tiramisu, truffle / gateau, tiramisu, truffe
/ kuchen, tiramisu, schokolade

COPERTO / COVER CHARGE

+1,00€ / persona
per persons

ANCHE D'ASPORTO / TAKE AWAY

APERITIVI

APERITIF

SPRITZ <i>venetian spritz</i>	€ 4,00
VERMOUT / PERNOD <i>vermout, pernod</i>	€ 3,50
CRODINO / GINGERINO <i>alcohol free aperitif</i>	€ 2,50

BIBITE

DRINKS

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,5L <i>still water / Sparklink water</i>	€ 1,50
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,75L <i>still water / Sparklink water</i>	€ 2,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA <i>beer on tap small</i>	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA GRANDE <i>beer on tap big</i>	€ 6,00
SUCCO DI FRUTTA <i>fruit juice</i>	€ 2,50
COCA COLA/FANTA/SPRITE <i>coca cola / fanta / sprite</i>	€ 3,00
THÈ FREDDO <i>ice tea</i>	€ 3,00

CAFFÈ E LIQUORI

COFFEE AND SPIRITS

CAFFÈ ESPRESSO <i>espresso</i>	€ 1,30
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>decaffeinated coffee</i>	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO <i>barley coffee</i>	€ 1,30
CAFFÈ CORRETTO <i>coffee with liqueur</i>	€ 2,50
LIQUORI <i>spirits</i>	€ 4,00 - € 5,00

VINO

WINES

CALICE DI VINO <i>wine glass</i>	€ 4,00
--	--------



RED WINES



MERLOT (Alc. 12,5°)

TENUTA VILLANOVA - GORIZIA
FRIULI VENEZIA GIULIA

14,00€



CABERNET SAUVIGNON (Alc. 13°)

CANTINA DI CUSTOZA - VERONA
VENETO

14,00€



LAMBRUSCO (Alc. 8°)

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO
MODENA - EMILIA ROMAGNA

12,00€



WHITE WINES



SAUVIGNON (Alc. 12,5°)

TENUTA VILLANOVA
GORIZIA - FRIULI VENEZIA GIULIA

14,00€



PINOT GRIGIO (Alc. 13°)

TENUTA VILLANOVA
GORIZIA - FRIULI VENEZIA GIULIA

14,00€



PROSECCO EXTRA DRY (Alc. 11°)

VAL D'OCA - TREVISO - VENETO

14,00€