



RISTORANTIPICCIN.IT  
arciana

## APERITIVI E COKTAILS APERITIF

BELLINI	€ 6.0
VERMOUTH MARTINI	€ 5.0
CAMPARI SODA	€ 5.0
CAMPARI ORANGE	###
APEROL SPRITZ OR CAMPARI SPRITZ	€ 5.0
AMERICANO	€ 7.0
NEGRONI	€ 7.0
MARTINI COCKTAIL	###
MANHATTAN	###
BLOODY MARY	€ 7.0
WHISKEY AND COLA	###
GIN & TONIC - CUBA LIBRE	###
PASTIS O RICARD	€ 6.0
LIQUORI ITALIANI - ITALIAN LIQUEUR	da / fro € 5.0
LIQUORI ESTERI	da / fro € 7.0
GRAPPA	da / fro € 5.0
WHISKEY	da / fro € 9.0
VODKA - WODKA - ВОДКА	da / fro € 7.0
COKTAILS	da / fro ###

## BIBITE – Drinks - Boisson

ACQUA MINERALE (L. 0,50) MINERAL WATER (L. 0,50)	€ 3.5
COCA COLA - COCA LIGHT	€ 5.0
FANTA - LEMON SODA	€ 5.0
SPRITE	€ 5.0
SUCCO DI FRUTTA - FRUIT JUICE - ORANGE OR APPLE	€ 5.0
BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER - BIERE AU PRESSION (L.0,40)	€ 7.0
BEER - BIRRA ITALIANA MORETTI (L. 0,33) BOTTLE	€ 7.0
BECK'S BOTT.	€ 7.0
BIRRA ANALCOLICA BECK'S BOTTLE (no alcool)	€ 7.0
BICCHIERE DI VINO DELLA CASA (L.0,20)	€ 6.0
GLASS OF HOUSE WINE (L. 0,20) red, white, rosé, sparkling v	€ 6.0
GLASS OF SWEET WINE (L. 0,20)	€ 8.0
GLASS OF PORTO WINE	€ 8.0

## CAFFETTERIA – Coffees – Café

CAFFE' ESPRESSO ITALIANO	€ 3.0
CAFFE' AMERICANO	€ 4.0
CAFFE' CORRETTO	€ 4.0
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 3.0
TEA O CAMOMILLA	€ 4.0

CAPPUCCINO	€ 4.0
CIOCCOLATA	€ 4.0
CIOCCOLATA CON PANNA	€ 4.5
CAFFE' LATTE	€ 4.0

## ANTIPASTI e INSALATE

APPETIZERS - HORS D'OEUVRE & SALAD - SALADES

<b>INSALATA RUCOLA GRANA E POMODORINI</b>	€ 9.0
Salad rocket, parmesan and tomatoes Salade roquette, parmesan et tomates	
<b>INSALATA CON POLLO</b>	€ 13.0
Salad with Chicken Salade avec poulet	
<b>INSALATA GRECA</b>	€ 12.0
Cetrioli, olive nere, pomodoro, formaggio "feta", yogurt, origano Cucumbers, black olives, tomato, "feta" cheese, yogurt, oregano Concombres, olives noires, tomates, fromage "feta", yaourt, l'origa	
<b>INSALATA MARCIANA</b>	€ 14.0
Misticanza, pomodori, Montasio, salmone marinato, uova, olive* Salad , tomatoes, montasio cheese, marinated salmon fish, eggs and Salade, tomates, fromage montasio, saumon mariné, oeufs et olive*	
<b>INSALATA CAPRESE</b>	€ 14.0
Tomatoes and Buffalo's Mozzarella Cheese salad Tomates et Bufflonne Mozzarella	
<b>INSALATA DI TONNO</b>	€ 14.0
Salad, tomato, tuna fish, olives, carrots Salad, tomate, thon, olives, carot	
<b>SACOTTINI DI BRESAOLA CON CAPRINO E NOCI</b>	€ 13.0
Sacottini of dried beef with goat cheese and walnuts Sacottini de viande séchée et fromage de chèvre et aux noix	
<b>PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (Prodotto di stagione)</b>	€ 14.0
Raw Ham with Melone - Jambon Cru et Melon	
<b>PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA DI BUFALA</b>	€ 14.0
Raw Ham with Buffalo's Mozzarella cheese Jambon avec Bufflonne Mozzarella	
<b>ANTIPASTO DI SALUMI ALL'ITALIANA</b>	€ 15.0
Appetizer of meats Entrées de viandes	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON GRANA E RUCOLA*</b>	€ 16.0
Beef Carpaccio with Grana cheese and rocket salad* Carpaccio de boeuf avec Grana fromage et salade rucola*	
<b>SCALOPPINA DI FOIE GRAS "VENEZIANA"*</b>	€ 21.0
Escalope of foie gras "Venetian"* Escalope de foie gras dans le plat "Venetian"*	

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni contenuti nelle nostre

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge

\*Some products for reasons of seasonality could be frozen

possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta dal p  
For any information on substances and allergen can consult the appropriate  
that will be given on request from staff.

**ANTIPASTI e INSALATE**

APPETIZERS - HORS D'OEUVRE &amp; SALAD - SALADES

OSTRICHE Oysters Huitres	1 x € 4,50
SAUTE' DI COZZE E VONGOLE Clams and mussels Saute' Sauté de palourdes et moules	€ 14.5
CAPELANTE ( n°3 ) AL FORNO* Scallops oil and garlic* Coquilles Saint-Jacques l'huile d'olive et à l'ail*	€ 15.0
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ALLE ERBE* Carpaccio salmon marinade with erbs* Carpaccio de saumon marinade aux herbes*	€ 15.0
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO ALLA MEDITERRANEA Carpaccio of smoked tuna mediterranean style Carpaccio de thon fumé a la méditerranée	€ 18.0
BACCALA' MANTECATO CON CROSTINI DI PANE Creamed cod fish with bread Morue salée frottée avec des couches de pain	€ 15.0
INSALATA DI PIOVRA, PATATE, SEDANO, POMODORO, OLIVE* Salad of octopus, potatoes, tomatoes, celery, olives* Salade de poulpe, pommes de terre, tomates, céleri, olives*	€ 15.0
COCKTAIL DI SCAMPI* Scampi Cocktail Cocktail de Scampi	€ 16.0
ANTIPASTO DI PESCE* Seafood Hors-d'oeuvre* Hors-d'oeuvre de Poisson*	€ 20.0
SAOR DI SCAMPI E GAMBERI CON CIPOLLA DI TROPEA* Saor of scampi and shrimps with Tropea onions* Saor de scampi et crevettes avec oignons du Tropea*	€ 17.0
TARTARA DI TONNO* Tuna fish tartar* Tartare du thon*	€ 20.0
<b>ZUPPE SOUPS - SOUPE</b>	
ZUPPA DI VERDURA*	€ 10.0

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge

\*Some products for reasons of seasonality could be frozen

Vegetable soup - Soupe aux légumes\*

ZUPPA DI PESCE \*

€ 17.0

Fish Soup - Soupe de Poissons\*

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge

\*Some products for reasons of seasonality could be frozen

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSE - PREMIERS PLATS

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO FRESCO	€ 10.0
Spaghetti with fresh Tomato and Basil - Spaghetti avec fraiche Toma	
PENNE ALLE VERDURE	€ 12.0
Penne pasta with Vegetable - Penne pasta avec Legumes	
PENNE ALL' ARRABBIATA	€ 12.0
Penne with Garlic, Oil Tomato Sauce, Hot Pepper - Penne all'Ail, Tomato	
GNOCCHETTI DI PATATE AL RAGU'*	€ 13.0
Potato dumplings with meat ragout - Gnocchi avec ragout du viande	
GNOCCHI AI FORMAGGI*	€ 13.0
Patato Dumplings with Cheese sauce - Gnocchi aux Fromages'	
SPAGHETTI ALLA "CARBONARA"	€ 14.0
Spaghetti with Bacon, Eggs, Cream - Spaghetti avec Bacon, Oeuf, Cr	
LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI MANZO	€ 14.0
Lasagne with meat beef ragout (no pork)	
Lasagne avec ragout de viande boeuf (pas de porc)	
TORTELLONI DI MAGRO CON CREMA DI FORMAGGI*	€ 17.0
Tortelloni of ricotta cheese and spinach with cream of cheeses*	
Tortelloni à la ricotta et épinards avec crème de fromage*	
FETTUCCHINE "MARCIANA" CON SALSA AL TARTUFO NERO	€ 20.0
Fettuccine "Marciana" with black truffel sauce	
Fettuccine "Marciana" à la truffe noire sauce	
FETTUCCHINE "ALFREDO" CON POLLO E FUNGHI	€ 17.0
Fettuccine "Alfredo" with chicken and mushrooms	
Fettuccine "Alfredo" au poulet et champignons	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 15.0
Spaghetti with clams - Spaghetti avec palurdes	
SPAGHETTI ALLE SEPIE*	€ 15.0
Spaghetti with cuttle fish - Spaghetti avec seiches*	
SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE"*	€ 18.0
Seafood spaghetti - Spaghetti aux fruits de mer*	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	€ 20.0
Risotto with "Porcini" mushrooms - Risotto avec "Cèpe" champignons	
RISOTTO ALLA PESCATORA *	€ 24.0
Risotto with Seafood - Risotto aux fruits de mer*	
TAGLIATELLE ALL' ASTICE *	€ 28.0
Tagliatelle with Lobster - Tagliatelle avec Homard*	
TAGLIATELLE ZUCCHINE E GAMBERI*	€ 20.0
Tagliatelle zucchini and shrimps*	

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge

\*Some products for reasons of seasonality could be frozen



Tagliatelle courgettes et écrevisses\*

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge  
\*Some products for reasons of seasonality could be frozen

**SECONDI PIATTI DI CARNE**  
**MEAT MAIN DISHES**

PETTO DI POLLO AI FERRI CON PATATE*	###
Brest of Chicken and Chips - Poitrine de Poulet avec Pommes*	
FEGATO ALLA VENEZIANA	###
Veal Liver "Venetian style" with Onions Foie de veaux à la venisienne avec Onions	
OSSOBUCO IN GREMOLADA CON CONTORNI DI STAGIONE	###
Ossobuco with Gremolada sauce and vegetables of the day L'os a la moelle avec Gremolade et légumes du jour	
COSTICINE DI AGNELLO ALLA SENAPE *	###
CON CONTORNI DI STAGIONE Lamb chops with mustard and vegetables of the day* Cotelettes d'agneau à la moutarde avec légumes du jour*	
TARTARA DI MANZO ( carne cruda )	###
Beef tartare (raw meat) - Tartare du boeuf (viande crue)	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	###
CON CONTORNI DI STAGIONE Entrecotte beef steak with rocket salad, parmesan cheese and vegetables of the day Entrecotte steak boeuf avec rucola e fromage parmesan et légu	
FILETTO DI BUE ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE	###
Grilled beef fillet with vegetables of the day Filet de boeuf grillè avec légumes du jour	
TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE	###
Cut grilled beef steak with green pepper and vegetables of the d Boeuf steak au poivre vert avec légumes du jour	
FILETTO DI BUE CON SALSA AL TARTUFO NERO	###
CON CONTORNI DI STAGIONE Beef fillet in black truffel sauce with vegetables of the day Filet de boeuf au truffe noire sauce et légumes du jour	
FILETTO DI BUE CON FUNGHI PORCINI E CONTORNI DI STAGIONE	###
Beef fillet with Porcini mushrooms and vegetables of the day Filet de bœuf aux cèpes avec légumes du jour	
NODINO DI VITELLO AI FERRI CON CONTORNI	###
Grilled veal chop, with vegetables of the day Hacher de veau grillé avec légumes du jour	
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON CONTORNI DI STAGIONE*	###
Mixed grilled meat with vegetables of the day*	

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge

\*Some products for reasons of seasonality could be frozen

Viande melangée grillée avec légumes du jour\*

**COSTATA DI MANZO\* CON CONTORNI DI STAGIONE**

**€ 70,0 x Kg**

T-Bone steak with vegetables of the day - Cote de Beuf avec légu

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge

\*Some products for reasons of seasonality could be frozen

## SECONDI PIATTI DI PESCE

### FISH MAIN DISHES

<b>CALAMARI FRITTI*</b>	€ 15.0
Fried Squid*	
Friture de Calamars*	
<b>FRITTURA DI PESCE CON VERDURE FRITTE*</b>	€ 20.0
Fried fish with fried vegetables*	
Friture de poisson et légumes*	
<b>SCAMPI FRITTI*</b>	€ 23.0
Fried Scampi*	
Friture des Scampi*	
<b>SCAMPI AI FERRI*</b>	€ 24.0
Grilled scampi*	
Scampi* grillées	
<b>GAMBERONI AI FERRI*</b>	€ 24.0
Grilled prawns*	
Crevettes grillées *	
<b>SEPIE ALLA VENEZIANA CON POLENTINA*</b>	€ 17.0
Cuttle fish* "Venetian style"*	
Seiches* a la "Venisienne"*	
<b>PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA</b>	€ 22.0
Grilled fish of the day Poisson du jour grillé	
<b>TRANCIO DI TONNO CON OLIVE E POMODORI*</b>	€ 26.0
Tuna steak with olives and tomato*	
Steak de thon aux olives et tomates*	
<b>PIOVRA ALLA GRIGLIA CON CAPPONATA*</b>	€ 20.0
Grilled octopus with capponata*	
Poulpé grillé avec capponata*	
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE*</b>	€ 30.0
Mixed grilled fish*	
Grillade de poissons*	
<b>PESCI DEL GIORNO GRANDI AL SALE O AL FORNO</b>	€ 60 x Kg
Fish of the day big size	
Poisson du jour grande taille	
<b>ASTICE ALLA GRIGLIA*</b>	€ 40.0
Grilled Lobster*	
Homard Gillees*	
<b>GRIGLIATA DI CROSTACEI*</b>	€ 50.0
Grilled lobster, prawns, king prawn and shrimps*	
Fruits de mer grillés*	

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge

\*Some products for reasons of seasonality could be frozen

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b>	€ 8.0
Pomodoro, Mozzarella - Tomato, Mozzarella - Tomate, Mozzarelle	
<b>DIAVOLA</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante	
Tomate, Mozzarella, Hot Salami - Sauce Tomate, Mozzarelle, Salami pic	
<b>CAPRESE</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro Fresco	
Tomato, Mozzarella, Tomato Fresh -Sauce Tomate, Mozzarelle, Tomates	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi	
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms	
Sauce Tomate, Mozzarelle, Jambon, Champignons	
<b>SICILIANA</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Olive, Tonno	
Tomato, Mozzarella, Capers, Anchovies, Olives, Tuna	
Sauce Tomate, Mozzarelle, Capres, Anchois, Olives, Thon	
<b>AL POLLO</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Pollo	
Tomato, Cheese, Chicken - Sauce Tomate, Mozzarelle, Poulet	
<b>VEGETARIANA</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Verdure	
Tomato, Mozzarella, Vegetables - Sauce Tomate, Mozzarelle, Legumes	
<b>4 FORMAGGI</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Formaggi assortiti	
Tomato, Mozzarella, 4 types of cheese- Sauce Tomate, Mozzarelle, fromage	
<b>4 STAGIONI</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Olive, Prosciutto, Funghi, Salame piccante	
Tomato, Mozzarella, Olives, Ham, Mushrooms, Sharp salami	
Sauce Tomate, Mozzarelle, Olives, Jamhon, Champignons, Salami piccant	
<b>CAPRICCIOSA</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto, Carciofi	
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichokes	
Sauce Tomate, Mozzarelle, Champignons, Jambon, Artichauds	
<b>FRUTTI DI MARE*</b>	###
Pomodoro, Frutti di Mare	
Tomato, Seafood - Sauce Tomate, Fruits de Mer	
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo	
Tomato, Mozzarella, Raw Ham - Sauce Tomate, Mozzarelle, Jambon Cru	
<b>CALZONE</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi	
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms	
Sauce Tomate, Mozzarelle, Jambon, Champignons	
<b>PIZZA SAN MARCO</b>	###
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo, Formaggio "Caprino" fresco	
Tomato, Mozzarella, Raw ham and fresh goat chees	
Sauce Tomate, Mozzarelle, Jambon Cru et fromage de chèvre frais	

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge  
\*Some products for reasons of seasonality could be frozen

## FORMAGGI - CHEESEES - FROMAGES

PARMIGIANO REGGIANO	€ 7.0
Parmesan cheese - Fromage Parmesan	
PECORINO STAGIONATO	€ 7.0
"Pecorino" sheep cheese - Fromage "Pecorino" de brebis	
MONTASIO MEZZANO	€ 7.0
Montasio cheese - Fromage Montasio	
CAPRINO FRESCO CON SPEZIE	€ 7.0
Goat cheese with spices - Fromage de chèvre aux épices	
GORGONZOLA	€ 7.0
Gorgonzola cheese - Gorgonzola fromage	
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 18.0
Selection of cheeses - Sélection de fromages	

## CONTORNI - SIDE DISH - GARNITURES

POMODORO E BASILICO	€ 6.0
Tomatoes and basil - Tomates et basilic	
INSALATA MISTA	€ 6.0
Mixed salad - Salade composée	
VERDURE DEL GIORNO	€ 6.0
Vegetables of the day - Légumes du jour	
PATATE FRITTE*	€ 6.0
French fries - Pommes frit*	

## DOLCI DELLA CASA - CAKE - GATEAU

FRAGOLE FRESCHE	€ 7.0
Strawberries - Fraises	
MELONE AL PORTO	€ 9.0
Melon fruit in Porto wine - Melon au vin de Porto	
BISCOTTINI VENEZIANI DI NOSTRA PRODUZIONE	€ 7.0
Venetian biscuits homemade - Biscuits Vénetiens fait à la maison	
GELATO	€ 8.0
Ice cream - Glacée	
MILLEFOGLIE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO E FRAGOLE	€ 9.0
Puff pastry with chocolate chips and strawberries	
Feuilleté aux pépites de chocolat et fraises	
TIRAMISU'	€ 9.0
Original Italian "Tiramisù" - Tiramisù Italienne original	
DOLCE DEL GIORNO	€ 9.0
Dessert of the day - Dessert du jour	

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni contenuti nelle nostre  
possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta dal pe

For any information on substances and allergen can consult the appropriate staff that will be given on request from staff.