

ANTIPASTI e INSALATE
APPETIZERS - HORS D'OEUVRE & SALAD - SALADES

INSALATA 2017	
Misticanza, pomodori, Montasio, salmone marinato, tonno, gamberi, olive*	
Salad , tomatoes, montasio cheese, marinated salmon fish, tuna, shrimp and olives*	
Salade, tomates, fromage montasio, saumon mariné, thon, crevette et olive*	
INSALATA CAPRESE	
Tomatoes and Buffalo's Mozzarella Cheese salad - Salade avec Tomates et Bufflonne Mozzarella	
PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA DI BUFALA E SALSA DI BASILICO	€ 24,0
Raw ham with Buffalo's Mozzarella cheese with basil souce "Pesto"	
Jambon, fromage Bufflonne Mozzarella avec basilic sauce "Pesto"	
CARPACCIO DI MANZO CON CROSTONI E MISTICANZA	€ 25,0
Beef Carpaccio with croutons and misticanza salad	
Carpaccio de boeuf avec crouton et salade misticanza	
SAOR DI SCAMPI E GAMBERI CON CIPOLLA DI TROPEA *	€ 22,0
Saor of scampi and shrimps with Tropea onions - Saor de scampi et crevettes avec oignons du Tropea	
ANTIPASTO DI PESCE*	€ 28,0
Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson	
SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE CON CROSTINI	€ 24,0
Marinated salmon fish with aromatic herbs	
Poissons Saumon mariné aux herbes aromatiques	
ANTIPASTO MARCIANA (COZZE , VONGOLE, CAPESANTE, SCAMPO E GAMBERONE)	€ 34,0
Mussels, clams, scallops, shrimps and prawn - Moules, palourdes, Coquilles Saint-Jacques, scampi et crevette	
OSTRICHE - Oyster - Huitres	Pz.6 = € 33,0
CAPESANTE - Scallops - Coquilles Saint Jacques	Pz.3 = € 24,0

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE - PREMIERS PLATS

GNOCCHI AI FORMAGGI	€ 22,0
Patato Dumplings with Cheese sauce - Gnocchi aux Fromages	
FETTUCCHINE "MARCIANA" CON SALSA AL TARTUFO NERO	€ 27,0
Fettuccine "Marciana" with black truffle sauce - Fettuccine "Marciana" à la truffe noire sauce	
TORTELLONI CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI, BURRO, PEPE ROSA	€ 26,0
Tortelloni with Ricotta cheese, butter and pink pepper - Tortelloni avec Ricotta fromege, beurre at poivre rose	
RISOTTO ALLA PESCATORA *	€ 33,0
Risotto with Seafood - Risotto aux fruits de mer	
TAGLIOLINI ALL' ASTICE *	€ 42,0
Tagliolini with Lobster - Tagliolini avec Homard	
ZUPPA DI PESCE *	€ 29,0
Fish Soup - Soupe de Poissons	
SPAGHETTI "BUZZERA" *	€ 34,0
Spaghetti "Buzzera" fresh tomato, rocket salad and scampi	
Spaghetti "Buzzera" avec tomate, rucola et scampi	
SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE" *	€ 30,0
Seafood spaghetti - Spaghetti aux fruits de mer	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 26,0
Spaghetti with clams - Spaghetti avec palurdes	
SPAGHETTI ALLE SEPPIE *	€ 25,0
Spaghetti with cuttle fish - Spaghetti avec seiches*	

SECONDI PIATTI DI CARNE
MEAT MAIN DISHES

OSSOBUCO IN GREMOLADA CON VERDURE DI STAGIONE	€ 33,0
Ossobuco with Gremolada sauce and vegetables	
L'os a la moelle avec Gremolade et legumes	
COSTICINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE	€ 32,0
Grilled Lamb chops with mustard and vegetables of the day	
Cotelettes d'agneau grillée à la moutarde avec légumes du jour	
NODINO DI VITELLO AI FERRI CON PATATE E SPINACI	€ 35,0
Grilled veal chop with potatoes and spinach	
Hacher de veau grillé avec pommes de terre et les épinards	
FILETTO DI BUE ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE	€ 37,0
Grilled beef fillet with vegetables of the day	
Filet de boeuf grillé avec légumes du jour	
FILETTO DI BUE CON FUNGHI PORCINI E CONTORNI DI STAGIONE	€ 40,0
Beef fillet with Porcini mushrooms and vegetables of the day	
Filet de bœuf aux cèpes avec légumes du jour	
FILETTO DI BUE CON SALSA AL TARTUFO NERO	€ 44,0
CON VERDURE E PATATE	
Beef fillet in black truffel sauce with vegetables and potatoes	
Filet de boeuf au truffe noire sauce avec des légumes et des pommes de terre	

SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH MAIN DISHES

FRITTURA DI PESCE CON VERDURE FRITTE E POLENTA *	€ 30,0
Fried fish with fried vegetables	
Friture de poisson et légumes	
SCAMPI AI FERRI *	€ 39,0
Grilled scampi	
Scampi grillées	
BRANZINO ALLA GRIGLIA	€ 32,0
Grilled Sea bass fish	
Loupe du mer grillé	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE *	€ 41,0
Mixed grilled fish	
Grillade de poissons	
ASTICE ALLA GRIGLIA *	€ 49,0
Grilled Lobster	
Homard Grillees	
GRIGLIATA DI CROSTACEI *	€ 65,0
Grilled lobster, prawns, king prawn and shrimps	
Fruits de mer grillés	

APERITIVI E COKTAILS APERITIF

BELLINI	€ 9,00
VERMOUTH MARTINI	€ 8,00
CAMPARI SODA	€ 9,00
APEROL SPRITZ OR CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
AMERICANO	€ 10,00
NEGRONI	€ 10,00
PASTIS, RICARD	€ 9,00
LIQUORI ITALIANI - ITALIAN LIQUEUR	€ 7,00
LIQUORI ESTERI	da/from € 9,00
GRAPPA	da/from € 7,00
VODKA - WODKA - ВОДКА	da/from € 9,00

BIBITE - Drinks - Boisson

ACQUA MINERALE (L. 0,50) - MINERAL WATER (L. 0,50)	€ 4,50
COCA COLA - COCA LIGHT	€ 6,00
FANTA ORANGE - FANTA LEMON	€ 6,00
SPRITE	€ 6,00
SUCCO DI FRUTTA - FRUIT JUICE	€ 6,00
BIRRA ITALIANA MORETTI (L. 0,33) BOTT.	€ 9,00
BECK'S BOTT.	€ 9,00
BIRRA ANALCOLICA BECK'S BOTT. (no alcool)	€ 9,00

CAFFETTERIA - Coffees - Café

CAFFE' ESPRESSO ITALIANO	€ 4,00
CAFFE' AMERICANO	€ 5,00
CAFFE' CORRETTO	€ 5,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 4,00
TEA	€ 5,00
CAPPUCCINO	€ 5,00
CAMOMILLA	€ 5,00
CIOCCOLATA	€ 6,00
CIOCCOLATA CON PANNA	€ 7,00
CAFFE' LATTE	€ 6,00

DOLCI DELLA CASA - CAKE - DESSERT

BISCOTTINI VENEZIANI DI NOSTRA PRODUZIONE	€ 9,00
Venetian biscuits homemade - Biscuits Vénetiens fait à la maison	
GELATO MISTO	€ 10,00
Ice cream - Glacée "Production artigianal"	
TIRAMISU'	€ 11,00
Italian "Tiramisù" home made - Tiramisù Italienne fait à la maison	
PANNA COTTA	€ 11,00
Chocolate Mousse - Mousse aux chocolat	
MILLEFOGLIE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO E FRAGOLE	€ 12,00
Puff pastry with chocolate chips and strawberries - Feuilleté aux pépites de chocolat et fraises	
FRAGOLE FRESCHE	€ 10,00
Strawberries - Fraises	



Happy New Year 2017

