

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

INSALATA MARCIANA Misticanza, pomodori, Montasio, salmone marinato, uova, olive* Salad , tomatoes, montasio cheese, marinated salmon fish, eggs and olives* Salade, tomates, fromage montasio, saumon mariné, oeufs et olive*	€ 18,0
INSALATA CAPRESE Tomatoes and Buffalo's Mozzarella Cheese salad Salade avec Tomates et Bufflonne Mozzarella	€ 19,0
PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA DI BUFALA E SALSA DI BASILICO Raw ham with Buffalo's Mozzarella cheese with basil souce "Pesto" Jambon, fromage Bufflonne Mozzarella avec basilic sauce "Pesto"	€ 20,0
CARPACCIO DI MANZO CON CROSTONI E MISTICANZA Beef Carpaccio with croutons and misticanza salad Carpaccio de boeuf avec crouton et salade misticanza	€ 23,0
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	€ 20,0
ANTIPASTO DI PESCE* Seafood Hors-d'oeuvre Hors-d'oeuvre de Poisson	€ 26,0
SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE CON CROSTINI Marinated salmon fish with aromatic herbs Poissons Saumon mariné aux herbes aromatiques	€ 20,0
COCKTAIL DI SCAMPI* Scampi Cocktail - Cocktail de Scampi	€ 23,0
OSTRICHE - Oyster - Huitres	4 x € 24,0
CAPELANTE - Scallops - Coquilles Saint Jacques	3 x € 18,0

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE - PREMIERS PLATS

GNOCCHI AI FORMAGGI Patato Dumplings with Cheese sauce - Gnocchi aux Fromages	€ 20,0
FETTUCCHINE "MARCIANA" CON SALSA AL TARTUFO NERO Fettuccine"Marciana" with black truffle sauce Fettuccine"Marciana" à la truffe noire sauce	€ 25,0
RAVIOLI CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI, BURRO, PEPE ROSA Ravioli with Ricotta cheese, butter and pink pepper Ravioli avec Ricotta fromege, beurre at poivre rose	€ 26,0
RISOTTO ALLA PESCATORA* Risotto with Seafood - Risotto aux fruits de mer	€ 29,0
TAGLIOLINI ALL' ASTICE* Tagliolini with Lobster - Tagliolini avec Homard	€ 40,0
ZUPPA DI PESCE* Fish Soup - Soupe de Poissons	€ 27,0
SPAGHETTI "BUZZERA" * Spaghetti "Buzzera" fresh tomato, rocket salad and scampi Spaghetti "Buzzera" avec tomate, rucola et scampi	€ 29,0
SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE" * Seafood spaghetti - Spaghetti aux fruits de mer	€ 29,0

SECONDI PIATTI DI CARNE
MEAT MAIN DISHES

OSSOBUCO IN GREMOLADA CON VERDURE DI STAGIONE Ossobuco with Gremolada sauce and vegetables L'os a la moelle avec Gremolade et legumes	€ 29,0
COSTICINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE Grilled Lamb chops with mustard and vegetables of the day Cotelettes d'agneau grillée à la moutarde avec légumes du jour	€ 29,0
FILETTO DI BUE ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE Grilled beef fillet with vegetables of the day Filet de boeuf grillé avec légumes du jour	€ 35,0
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA CON CONTORNI Entrecotte beef steak with roket salad, parmesan cheese and vegetables Entrecotte steack boeuf avec rucola e fromage parmesan et légumes du jour	€ 39,0
FRITTURA DI PESCE CON VERDURE FRITTE E POLENTA* Fried fish with fried vegetables Friture de poisson et légumes	€ 28,0
SCAMPI AI FERRI* Grilled scampi Scampi grillées	€ 38,0
BRANZINO ALLA GRIGLIA Grilled Sea bass fish Loupe du mer grillé	€ 32,0
PESCI DEL GIORNO GRANDI AL FORNO O ALLA GRIGLIA (x 1 Kg) Fish of the day big size (x 1 Kg) - Poisson du jour grande taille (x1 Kg)	€ 85,0
GRIGLIATA MISTA DI PESCE* Mixed grilled fish Grillade de poissons	€ 41,0
ASTICE ALLA GRIGLIA* Grilled Lobster Homard Grillees	€ 49,0
GRIGLIATA DI CROSTACEI* Grilled lobster, prawns, king prawn and shrimps Fruits de mer grillés	€ 65,0

PIZZA

VEGETARIANA Pomodoro, Mozzarella, Verdure Tomato, Mozzarella, Vegetables - Sauce Tomate, Mozzarelle, Legumes	€ 19,0
4 FORMAGGI Pomodoro, Mozzarella, Formaggi assortiti Tomato, Mozzarella, 4 types of cheese-Sauce Tomate, Mozzarelle, Fromage assortis	€ 22,0
FRUTTI DI MARE Pomodoro, Frutti di Mare Tomato, Seafood - Sauce Tomate, Fruits de Mer	€ 25,0
SAN MARCO Pomodoro, mozzarella, caprino, prosciutto di San Daniele Tomato, mozzarella and caprino cheese, raw ham from San Daniele Fromage de chèvre tomate, mozzarella, Jambon San Daniele	€ 25,0
DELLA CASA SPECIAL "MARCIANA" Pomodoro, Mozzarella, Scampi, Gamberi, Salmone Tomato, Mozzarella, Scampi, Prawns, salmon Sauce Tomate, Mozzarelle, Scampi, Crevette, Saumon	€ 30,0

APERITIVI E COKTAILS APERITIF

BELLINI	€ 8,00
VERMOUTH MARTINI	€ 8,00
CAMPARI SODA	€ 8,00
APEROL SPRITZ OR CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
AMERICANO	€ 10,00
NEGRONI	€ 10,00
LONG DRINKS	€ 15,00
PASTIS, RICARD	€ 8,00
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)	€ 4,00
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	€ 5,00

DOLCI DELLA CASA - CAKE - GATEAU

PANDORO CON CREMA	€ 8,00
BISCOTTINI VENEZIANI DI NOSTRA PRODUZIONE	€ 9,00
Venetian biscuits homemade - Biscuits Vénétiens fait à la maison	
GELATO ARTIGIANALE	€ 11,00
Ice cream - Glacée "Production artigianal"	
TIRAMISU'	€ 11,00
Italian "Tiramisù" home made - Tiramisù Italienne fait à la maison	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	€ 11,00
Chocolate Mousse - Mousse aux chocolat	

Service - Service charge 12% - NO Cover charge



Happy New Year 2016

