

### 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	
CHEESECAKE	€ 12,00
Sevizio 12% - Service charge 12%	No coperto - No



***Happy New Year 2018***

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

<b>INSALATA 2017</b>	€ 22,0
Misticanza, pomodori, Montasio, salmone marinato, tonno, gamberi, olive* Salad, tomatoes, montasio cheese, marinated salmon fish, tuna, shrimps and olives* Salade, tomates, fromage montasio, saumon mariné, thon, crevette et olive*	
<b>INSALATA CAPRESE</b>	€ 21,0
Tomatoes and Buffalo's Mozzarella Cheese salad - Salade avec Tomates et Bufflonne Mozzarella	
<b>PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA DI BUFALA E SALSA DI BASILICO</b>	€ 24,0
Raw ham with Buffalo's Mozzarella cheese with basil sauce "Pesto" Jambon, fromage Bufflonne Mozzarella avec basilic sauce "Pesto"	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON CROSTONI, RUCOLA E PARMIGIANO</b>	€ 25,0
Beef carpaccio with croutons, rocket salad and parmesan cheese Carpaccio de boeuf avec crouton, roquette et parmesan	
<b>SAOR DI SCAMPI E GAMBERI CON CIPOLLA DI TROPEA*</b>	€ 22,0
Saor of scampi and shrimps with Tropea onions - Saor de scampi et crevettes avec oignons du Tropea	
<b>ANTIPASTO DI PESCE*</b>	€ 28,0
Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson	
<b>SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE CON CROSTINI</b>	€ 24,0
Marinated salmon fish with aromatic herbs Poissons Saumon mariné aux herbes aromatiques	
<b>ANTIPASTO MARCIANA (COZZE, VONGOLE, CAPESANTE, SCAMPO E GAMBERONE)</b>	€ 34,0
Mussels, clams, scallops, shrimps and prawn - Moules, palourdes, Coquilles Saint-Jacques, scampi et crevette	
<b>OSTRICHE - Oyster - Huitres</b>	Pz.6 = € 33,0
<b>CAPESANTE - Scallops - Coquilles Saint Jacques</b>	Pz.3 = € 24,0

**PRIMI PIATTI**

**FIRST COURSE - PREMIERS PLATS**

<b>GNOCCHI AI FORMAGGI</b>	€ 22,0
Patato Dumplings with Cheese sauce - Gnocchi aux Fromages	
<b>FETTUCCHINE "MARCIANA" CON SALSA AL TARTUFO NERO</b>	€ 27,0
Fettuccine "Marciana" with black truffle sauce - Fettuccine "Marciana" à la truffe noire sauce	
<b>TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI FORMAGGI</b>	€ 26,0
Tortelloni of ricotta cheese and spinach with cream of cheeses* Tortelloni à la ricotta et épinards avec crème de fromage*	
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA*</b>	€ 33,0
Risotto with Seafood - Risotto aux fruits de mer	
<b>TAGLIOLINI ALL'ASTICE*</b>	€ 42,0
Tagliolini with Lobster - Tagliolini avec Homard	
<b>ZUPPA DI PESCE*</b>	€ 29,0
Fish Soup - Soupe de Poissons	
<b>SPAGHETTI "BUZZERA"*</b>	€ 34,0
Spaghetti "Buzzera" fresh tomato, garlic and chilli Spaghetti "Buzzera" avec tomate, ail et piment	
<b>SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE"*</b>	€ 30,0
Seafood spaghetti - Spaghetti aux fruits de mer	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	€ 26,0
Spaghetti with clams - Spaghetti avec palurdes	
<b>SPAGHETTI ALLE SEPIE*</b>	€ 25,0
Spaghetti with cuttle fish - Spaghetti avec seiches*	

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

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

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