

APERITIVI E COKTAILS APERITIF

BELLINI	€ 10,00
VERMOUTH MARTINI	€ 8,00
CAMPARI SODA	€ 9,00
APEROL SPRITZ OR CAMPARI SPRITZ	€ 10,00
AMERICANO	€ 10,00
NEGRONI	€ 10,00
PASTIS, RICARD	€ 9,00
LIQUORI ITALIANI - ITALIAN LIQUEUR	€ 8,00
LIQUORI ESTERI	da/from € 10,00
GRAPPA	da/from € 7,00
VODKA - WODKA - ВОДКА	da/from € 9,00
VODKA - WODKA - ВОДКА BELUGA, BELVEDERE	€ 15,00

BIBITE - Drinks - Boisson

ACQUA MINERALE (L. 0,50) - MINERAL WATER (L. 0,50)	€ 4,50
COCA COLA - COCA LIGHT	€ 7,00
FANTA ORANGE - FANTA LEMON	€ 7,00
SPRITE	€ 7,00
SUCCO DI FRUTTA - FRUIT JUICE	€ 7,00
BIRRA ITALIANA MORETTI (L. 0,33) BOTT.	€ 10,00
BECK'S BOTT.	€ 10,00
BIRRA ANALCOLICA BECK'S BOTT. (no alcool)	€ 10,00

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	€ 10,00
Venetian biscuits homemade - Biscuits Vénétiens fait à la maison	
GELATO MISTO	€ 11,00
Ice cream - Glacée "Production artigianal"	
TIRAMISU'	€ 12,00
Italian "Tiramisù" home made - Tiramisù Italienne fait à la maison	
PANNA COTTA	€ 11,00
Chocolate Mousse - Mousse aux chocolat	€ 12,00
TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 12,00
Little chocolate cake with soft heart - Petit gâteau au chocolat avec coeur tendre	
FRAGOLE FRESCHE	€ 11,00
Strawberries - Fraises	
CHEESECAKE	€ 12,00
Sevizio 12% - Service charge 12%	No coperto - No



Happy New Year 2019

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

INSALATA 2018	€ 23,00
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*	
INSALATA CAPRESE	€ 21,00
Tomatoes and Buffalo's Mozzarella Cheese salad - Salade avec Tomates et Bufflonne Mozzarella	
PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA DI BUFALA E SALSA DI BASILICO	€ 24,00
Raw ham with Buffalo's Mozzarella cheese with basil souce "Pesto"	
Jambon, fromage Bufflonne Mozzarella avec basilic sauce "Pesto"	
CARPACCIO DI MANZO CON CROSTONI , RUCOLA E PARMIGIANO	€ 25,00
Beef carpaccio with croutons , rocket salad and parmesan cheese	
Carpaccio de boeuf avec crouton ,roquette et parmesan	
SAOR DI SCAMPI E GAMBERI CON CIPOLLA DI TROPEA *	€ 22,00
Saor of scampi and shrimps with Tropea onions - Saor de scampi et crevettes avec oignons du Tropea	
ANTIPASTO DI PESCE*	€ 30,00
Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson	
SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE CON CROSTINI	€ 24,00
Marinated salmon fish with aromatic herbs	
Poissons Saumon mariné aux herbes aromatiques	
ANTIPASTO MARCIANA (COZZE , VONGOLE, CAPESANTE, SCAMPO E GAMBERONE)	€ 34,00
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	€ 22,00
Patato Dumplings with Cheese sauce - Gnocchi aux Fromages	
FETTUCCHINE "MARCIANA"CON SALSA AL TARTUFO NERO	€ 27,00
Fettuccine"Marciana" with black truffle sauce - Fettuccine"Marciana" à la truffe noire sauce	
TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI FORMAGGI	€ 26,00
Tortelloni of ricotta cheese and spinach with cream of cheeses*	
Tortelloni à la ricotta et épinards avec crème de fromage*	
RISOTTO ALLA PESCATORA *	€ 33,00
Risotto with Seafood - Risotto aux fruits de mer	
TAGLIOLINI ALL' ASTICE*	€ 42,00
Tagliolini with Lobster - Tagliolini avec Homard	
ZUPPA DI PESCE*	€ 29,00
Fish Soup – Soupe de Poissons	
TAGLIOLINI CON GAMBERI E FUNGHI PORCINI	€ 30,00
Tagliolini with shrimps and porcini mushrooms	
Tagliolini aux crevettes et champignons porcini	
SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE" *	€ 30,00
Seafood spaghetti - Spaghetti aux fruits de mer	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 26,00
Spaghetti with clams - Spaghetti avec palurdes	
SPAGHETTI ALLE SEPIE*	€ 25,00
Spaghetti with cuttle fish - Spaghetti avec seiches*	

SECONDI PIATTI DI CARNE**MEAT MAIN DISHES**

OSSOBUCO IN GREMOLADA CON VERDURE DI STAGIONE	€ 33,00
Ossobuco with Gremolada sauce and vegetables	
L'os a la moelle avec Gremolade et legumes	
COSTICINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE	€ 32,00
Grilled Lamb with vegetables of the day	
Cotelettes d'agneau grillée avec légumes du jour	
COTOLETTA ALLA MILANESE DI VITELLO CON PATATE FRITTE	€ 35,00
Veal escalope Milanese style with Chips	
Escalope de veau a la Milanese avec frites	
FILETTO DI BUE ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE	€ 37,00
Grilled beef fillet with vegetables of the day	
Filet de boeuf grillè avec légumes du jour	
FILETTO DI BUE CON FUNGHI PORCINI E CONTORNI DI STAGIONE	€ 40,00
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	€ 44,00
	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 *	€ 30,00
Fried fish with fried vegetables	
Friture de poisson et légumes	
SCAMPI AI FERRI*	€ 39,00
Grilled scampi	
Scampi grillées	
BRANZINO ALLA GRIGLIA	€ 33,00
Grilled Sea bass fish	
Loupe du mer grillé	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE*	€ 41,00
Mixed grilled fish	
Grillade de poissons	
ASTICE ALLA GRIGLIA *	€ 49,00
Grilled Lobster	
Homard Grillees	
GRIGLIATA DI CROSTACEI*	€ 65,00
Grilled lobster, prawns,king prawn and shrimps	
Fruits de mer grillés	