

### 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 € 11,00
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
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



**31 Dicembre 2019**

RISTORANTI PICCIN

VENEZIA

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

<b>INSALATA 2020</b>	€ 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*	
<b>INSALATA CAPRESE</b>	€ 21,00
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>	€ 24,00
Raw ham with Buffalo's Mozzarella cheese with basil souce "Pesto"	
Jambon, fromage Bufflonne Mozzarella avec basilic sauce "Pesto"	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON CROSTONI , RUCOLA E PARMIGIANO</b>	€ 25,00
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>	€ 22,00
Saor of scampi and shrimps with Tropea onions - Saor de scampi et crevettes avec oignons du Tropea	
<b>ANTIPASTO DI PESCE *</b>	€ 30,00
Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson	
<b>SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE CON CROSTINI</b>	€ 24,00
Marinated salmon fish with aromatic herbs	
Poissons Saumon mariné aux herbes aromatiques	
<b>ANTIPASTO MARCIANA (COZZE , VONGOLE, CAPELANTE, SCAMPO E GAMBERONE)</b>	€ 34,00
Mussels, clams, scallops, shrimps and prawn - Moules, palourdes, Coquilles Saint-Jacques, scampi et crevette	
<b>OSTRICHE</b> - Oyster - Huitres	Pz.6 = € 33,0
<b>CAPELANTE</b> – Scallops – Coquilles Saint Jacques	Pz.3 = € 24,0

**PRIMI PIATTI****FIRST COURSE - PREMIERS PLATS**

<b>GNOCCHI AI FORMAGGI</b>	€ 22,00
Patato Dumplings with Cheese sauce - Gnocchi aux Fromages	
<b>FETTUCCHINE "MARCIANA"CON SALSA AL TARTUFO NERO</b>	€ 27,00
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>	€ 26,00
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>	€ 33,00
Risotto with Seafood - Risotto aux fruits de mer	
<b>TAGLIOLINI ALL' ASTICE*</b>	€ 42,00
Tagliolini with Lobster - Tagliolini avec Homard	
<b>ZUPPA DI PESCE*</b>	€ 29,00
Fish Soup – Soupe de Poissons	
<b>TAGLIOLINI CON GAMBERI E FUNGHI PORCINI</b>	€ 30,00
Tagliolini with shrimps and porcini mushrooms	
Tagliolini aux crevettes et champignons porcini	
<b>SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE" *</b>	€ 30,00
Seafood spaghetti - Spaghetti aux fruits de mer	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	€ 26,00
Spaghetti with clams - Spaghetti avec palurdes	
<b>SPAGHETTI ALLE SEPIE *</b>	€ 25,00
Spaghetti with cuttle fish - Spaghetti avec seiches*	

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

<b>OSSOBUCO IN GREMOLADA CON VERDURE DI STAGIONE</b>	€ 33,00
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>	€ 32,00
Grilled Lamb with vegetables of the day	
Cotelettes d'agneau grillée avec légumes du jour	
<b>PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA CON PATATE AL FORNO</b>	€ 35,00
Duck breast with orange sauce and baked potatoes	
Magret de canard à la sauce à d'orange et pommes de terre au four	
<b>FILETTO DI BUE ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE</b>	€ 37,00
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>	€ 40,00
Beef fillet with Porcini mushrooms and vegetables of the day	
Filet de bœuf aux cèpes avec légumes du jour	
<b>FILETTO DI BUE CON SALSA AL TARTUFO NERO CON VERDURE E PATATE</b>	€ 44,00
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**

<b>CALAMARI FRITTI CON VERDURE FRITTE E POLENTA *</b>	€ 25,00
Fried Squid with fried vegetables	
Friture de calamars et légumes	
<b>GAMBERONI AI FERRI*</b>	€ 39,00
Grilled prawns*	
Crevettes grillées *	
<b>FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA</b>	€ 33,00
Grilled Sea bass fish	
Loupe du mer grillé	
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE*</b>	€ 41,00
Mixed grilled fish	
Grillade de poissons	
<b>ASTICE ALLA GRIGLIA *</b>	€ 49,00
Grilled Lobster	
Homard Grillees	
<b>GRIGLIATA DI CROSTACEI*</b>	€ 65,00
Grilled lobster, prawns,king prawn and shrimps	
Fruits de mer grillés	
<b>PIOVRA ALLA GRIGLIA ALLA PAPRICA AFFUMICATA CON CAPPONATA *</b>	€ 30,00
Grilled octopus with smoked paprika and vegetables of the day*	
Poulpé grillé avec paprika fumé et légumes du jour*	



***31 Dicembre 2019***

RISTORANTI PICCIN

\_\_\_\_\_ VENEZIA \_\_\_\_\_

# SPUMANTI

## SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT D.O.C.G.	<b>Col Sandago</b>	L 0,750	€ 35,0
FRANCIACORTA BRUT << organic wine >>	<b>Barone Pizzini</b>	L 0,750	€ 49,0
FRANCIACORTA ROSE' << organic wine >>	<b>Barone Pizzini</b>	L 0,750	€ 59,0

# CHAMPAGNE

## SPARKLING WINES

CHAMPAGNE ROSE'	<b>Ruinart</b>	L 0,750	€ 145,0
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	<b>Ruinart</b>	L 0,750	€ 130,0
CHANPAGNE ROSE'	<b>Moet &amp; Chandon</b>	L 0,750	€ 130,0
CHAMPAGNE BRUT	<b>Moet &amp; Chandon</b>	L 0,375	€ 55,0
CHAMPAGNE BRUT	<b>Moet &amp; Chandon</b>	L 0,750	€ 110,0
CHAMPAGNE DOM PERIGNON	<b>Moet &amp; Chandon</b>	L 0,750	€ 300,0
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT "La Grande Dame 2004"	<b>V.C.Ponsardin</b>	L 0,750	€ 260,0
CHAMP. VEUVE CLICQUOT BRUT	<b>V.C.Ponsardin</b>	L 0,750	€ 100,0
CHAMP. VEUVE CLICQUOT BRUT	<b>V.C.Ponsardin</b>	L 0,375	€ 55,0
GRANDE CUVEE BRUT	<b>krug</b>	L 0,750	€ 350,0
BRUT MILLESIMATO	<b>Cristal</b>	L 0,750	€ 420,0

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

# VINI BIANCHI

## WHITE WINES

### VENETO

SOAVE CLASSICO	<b>Domini Veneti</b> L 0,750 € 32,0
SOAVE FOSCARINO	<b>Az. Inama</b> L 0,750 € 40,0
CHARDONNAY	<b>Le monde</b> L 0,750 € 39,0

### FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT GRIGIO	<b>Meroi</b> L 0,750 € 55,0
SAUVIGNON	<b>Meroi</b> L 0,750 € 55,0
BRAZAN (friulano)	<b>I Clivi</b> L 0,750 € 49,0
SAUVIGNON	<b>Borgo del tiglio</b> L 0,750 € 65,0
SAUVIGNON SELEZIONE	<b>Borgo del tiglio</b> L 0,750 € 120,0
STUDIO DI BIANCO	<b>Borgo del tiglio</b> L 0,750 € 140,0

# VINI BIANCHI

## WHITE WINE

### TRENTINO ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER

**Kettmeir** L 0,750 € 49,0

### PIEMONTE

CHARDONNAY "Rossj-Basss"

**Gaja** L 0,750 € 90,0

# VINI ROSSI

## RED WINES

### VENETO

VALPOLICELLA	<b>Le Ragose</b> L 0,750	€ 33,0
VALPOLICELLA RIPASSO	<b>Le Ragose</b> L 0,750	€ 45,0
AMARONE CLASSICO	<b>Le Ragose</b> L 0,750	€ 65,0
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	<b>Quintarelli</b> L 0,750	€ 470,0
CABERNET	<b>Toni Bigai</b> L 0,750	€ 39,0
ROSSO RISERVA (cabernet, merlot)	<b>Az. Vignalta</b> L 0,750	€ 49,0
CABERNET SAUVIGNON	<b>Le Ragose</b> L 0,750	€ 45,0

### FRIULI VENEZIA GIULIA

MERLOT	<b>I Clivi</b> L 0,750	€ 49,0
ROSSO RISERVA	<b>Borgo del tiglio</b> L 0,750	€ 80,0
MERLOT "Dominin"	<b>Meroi</b> L 0,750	€ 99,0

### TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO "Maso Reiner"	<b>Kettmeir</b> L 0,750	€ 49,0
--------------------------	-------------------------	--------

# VINI ROSSI

## RED WINE

### PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA	<b>Vietti</b>	L 0,750	€ 44,0
NEBBIOLO "Perbacco"	<b>Vietti</b>	L 0,750	€ 54,0
BAROLO "Castiglione"	<b>Vietti</b>	L 0,750	€ 69,0
BARBARESCO "Vigneto Gallina"	<b>La Spinetta</b>	L 0,750	€ 170,0
BAROLO	<b>Gaja</b>	L 0,750	€ 99,0

### TOSCANA

CHIANTI	<b>Principe Corsini</b>	L 0,750	€ 45,0
VILLA ROSSO	<b>Antinori</b>	L 0,750	€ 49,0
NOBILE DI MONTEPULCIANO	<b>Poliziano</b>	L 0,750	€ 50,0
BRUNELLO DI MONTALCINO	<b>Banfi</b>	L 0,750	€ 69,0
BRUNELLO DI MONTALCINO	<b>Gaja</b>	L 0,750	€ 99,0
BRUNELLO DI MONTALCINO	<b>Biondi Santi</b>	L 0,750	€ 200,0
SOLAIA (cabernet sauvignon, merlot)	<b>Antinori</b>	L 0,750	€ 450,0
SASSICAIA ( cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15% )	<b>Tenute San Guido</b>	L 0,750	€ 490,0



## **ABRUZZO**

MONTEPULCIANO "Marina Cvetich"      **Masciarelli** L 0,750    € 55,0

## **EMILIA ROMAGNA**

LAMBRUSCO      **Cleto Chiarli** L 0,750    € 35,0

## **VINI ROSATI**

### ROSE' WINES

## **VENETO**

BARDOLOINO CHIARETTO      **Domini Veneti** L 0,750    € 33,0

## **ABRUZZO**

CERASUOLO "Villa Gemma"      **Az. Masciarelli** L 0,750    € 49,0

## **VINI DOLCI**

### SWEET WINES

## **VENETO**

RECIOTTO      **Le Ragose** L 0,500    € 40,0

## **PIEMONTE**

MOSCATO FRIZZANTE      **Vietti** L 0,750    € 39,0

MOSCATO FRIZZANTE      **Vietti** L 0,375    € 27,0

**LE MEZZE**  
HALF BOTTLE

**WHITE WINES**

PINOT GRIGIO	<b>Meroi</b>	L 0,375	€ 29,0
SAUVIGNON	<b>Meroi</b>	L 0,375	€ 29,0
CHARDONNAY "Rossj-Bass"	<b>Gaja</b>	L 0,375	€ 45,0

**RED WINE**

CHIANTI	<b>Principe Corsini</b>	L 0,375	€ 26,0
AMARONE CLASSICO	<b>Le Ragose</b>	L 0,375	€ 35,0
BRUNELLO DI MONTALCINO	<b>Banfi</b>	L 0,375	€ 55,0
BRUNELLO DI MONTALCINO	<b>Gaja</b>	L 0,375	€ 59,0
BAROLO "CASTIGLIOLNE"	<b>Vietti</b>	L 0,375	€ 37,0