

### APERITIVI E COKTAILS APERITIF

BELLINI	€ 10,00
VERMOUTH MARTINI	€ 8,00
CAMPARI SODA	€ 9,00
APEROL SPRITZ OR CAMPARI SPRITZ	€ 10,00
AMERICANO	€ 12,00
NEGRONI	€ 12,00
PASTIS, RICARD	€ 9,00
LIQUORI ITALIANI - ITALIAN LIQUEUR	da/from € 7,00
LIQUORI ESTERI	da/from € 9,00
GRAPPA	da/from € 7,00
VODKA - WODKA - ВОДКА	da/from € 9,00
VODKA - WODKA - ВОДКА BELUGA, BELVEDERE	da/from € 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 (L. 0,33) BOTT.	€ 9,00
BECK'S BOTT.	€ 9,00
BIRRA ANALCOLICA BECK'S BOTT. (no alcool)	€ 9,00
BIRRA THERESIANER GUGLIELMO (L.0,500) BOTT.	€ 12,00

### 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 Vénetiens 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

No coperto - No



**31 Dicembre 2021**

RISTORANTI PICCIN

VENEZIA

## ANTIPASTI e INSALATE

### APPETIZERS - HORS D'OEUVRE & SALAD - SALADES

INSALATA 2020 Misticanza, pomodori, Montasio, salmone marinato, tonno, gamberi, olive* Salad, tomatoes, montasio cheese, marinated salmon fish, tuna, shrimps and olives* 7,12	€ 25,00
INSALATA CAPRESE Tomatoes and Buffalo's Burrata Cheese salad 7,12	€ 21,00
PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA DI BUFALA E SALSA DI BASILICO Raw ham with Buffalo's Mozzarella cheese with basil sauce "Pesto" 7,12	€ 24,00
CARPACCIO DI MANZO CON CROSTONI, RUCOLA E PARMIGIANO Beef carpaccio with croutons, rocket salad and parmesan cheese 1,7,12	€ 28,00
SAOR DI GAMBERI CON CIPOLLA DI TROPEA* Saor of shrimps with Tropea onions 1,2,5	€ 23,00
ANTIPASTO DI PESCE* Seafood Hors-d'oeuvre 1,2,4,5,8,9,12,14	€ 30,00
SALMONE MARINATO ALLE BARBABIETOLA ROSSA SU FINOCHIETTO ALL'OLIO DI ZENZERO Marinated salmon fish with fennel and ginger oil 4	€ 26,00
OSTRICHE Oyster 14	Pz.6 = € 33,00
CAPESANTE E CANESTRELLI GRATINATI Scallops and baby scallops gratin 1,4	€ 26,00

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSE - PREMIERS PLATS

LASAGNETTA DI BRANZINO E GAMBERI CON RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO Lasagna with seabass, shrimps and Treviso radicchio 1,2,3,4,7,8,9,12	€ 28,00
RAVIOLI CON POLENTA E MONTASIO D.O.P. CON BURRO DI NOCCIOLA E TARTUFO NERO Ravioli with montasio cheese, nuts butter and black truffle 1,3,7,8,9,12	€ 31,00
RISOTTO ALLA PESCATORA* Risotto with Seafood 2,4,7,8,9,12,14	€ 32,00
ZUPPA DI PESCE* Fish Soup 1,2,4,8,9,12,14	€ 29,00
SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE" * Seafood spaghetti 1,2,4,8,9,12,14	€ 30,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti with clams	€ 26,00
SPAGHETTI ALLE SEPIE* Spaghetti with cuttle fish - Spaghetti avec seiches*	€ 25,00

## SECONDI PIATTI DI CARNE

### MEAT MAIN DISHES

OSSOBUCCO IN GREMOLADA CON VERDURE DI STAGIONE Osso bucco with Gremolada sauce and vegetables	€ 33,00
COSTICINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE Grilled Lamb with vegetables of the day	€ 32,00
PETTO DI FARAONA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON PURE' DI PATATE E BARBABIETO Guinea fowl breast with mashed potatoes and beet	€ 35,00
FILETTO DI BUE ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE Grilled beef fillet with vegetables of the day	€ 37,00
PANCIA DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON FINOCCHI ARROSTO Pork belly cooked at low temperature with roasted fennels	€ 34,00
TARTARE DI MANZO CLASSICA CON FOCACCIA CALDA Classic beef tartare with focaccia bread	€ 35,00

## SECONDI PIATTI DI PESCE

### FISH MAIN DISHES

FRITTO MISTO DI PESCE* Mix fried fish 1,2,4,5,8,12,14	€ 34,00
GAMBERONI AI FERRI* Grilled prawns 2	€ 39,00
FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA Grilled Sea bass fish 4	€ 32,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE* Mixed grilled fish 2,4,8,12,14	€ 39,00
TAGLIATA DI TONNO CREMA DI ZUCCA E POMODORO CONFIT* Grilled slices tuna steak in pumpkin cream and tomato confit	€ 36,00
PIOVRA ALLA GRIGLIA ALLA PAPRICA AFFUMICATA SU CREMA DI CECI* Grilled octopus with smoked paprika in chickpeas cream	€ 34,00

\* Per ragioni di stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere di origine congelata o abbattuti - Some products for reasons of seasonality could be frozen

No service charge - No servizio

No Coperto - No Cover Charge