

### 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
<i>Venetian biscuits homemade - 1,3,7,8,12</i>	
GELATO MISTO	€ 11,00
<i>Ice cream - 1,3,7,8</i>	
TIRAMISU'	€ 12,00
<i>Italian "Tiramisù" home made 1,3,7,8</i>	
PANNA COTTA	€ 11,00
TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 12,00
<i>Little chocolate cake with soft heart 1,3,7,8</i>	
FRAGOLE FRESCHE	€ 11,00
<i>Strawberries 1,3,7,8</i>	
CHEESECAKE	€ 12,00

No coperto



**31 Dicembre 2022**

RISTORANTI PICCIN

VENEZIA

## ANTIPASTI e INSALATE

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

INSALATA 2023 Misticanza, pomodori, Montasio, salmone affumicato, tonno, gamberi, olive* Salad, tomatoes, montasio cheese, smoked salmon fish, tuna, shrimps and olives*	€ 25,0
INSALATA CAPRESE Tomatoes and Buffalo's Burrata Cheese salad	€ 21,0
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON PECORINO Raw Parma ham with "Pecorino" cheese	€ 24,0
PETTO D'OCA AFFUMICATO CROSTINI DI PANE E BURRO Smoked goose breast with toasted bread and butter	€ 28,0
SAOR DI GAMBERI CON CIPOLLA DI TROPEA* Saor of shrimps with Tropea onions	€ 23,0
ANTIPASTO DI PESCE* Seafood Hors-d'oeuvre	€ 30,0
POLENTINA MORBIDA GAMBERI SCOTTATI E RADICCHIO TARDIVO* Soft polenta with shrimps and radicchio	€ 26,0
OSTRICHE Oyster	Pz.4 = € 28,0
CAPELANTE E CANESTRELLI GRATINATI* Scallops and baby scallops gratin	€ 26,0

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSE - PREMIERS PLATS

RAVIOLI CON POLENTA E MONTASIO D.O.P. CON CREMA DI RADICCHIO* Ravioli with montasio cheese and cream of radicchio	€ 29,0
RISOTTO ALLA PESCATORA* Risotto with Seafood	€ 32,0
GNOCCHI DI PATATE VONGOLE E BOTTARGA DI TONNO* Potato dumplings with clams and "bottarga" of tuna	€ 33,0
ZUPPA DI PESCE* Fish Soup	€ 29,0
SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE"* Seafood spaghetti	€ 30,0
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti with clams	€ 26,0
SPAGHETTI ALLE SEPIE* Spaghetti with cuttle fish	€ 25,0
SPAGHETTI CON ASTICE* Spaghetti lobster	€ 37,0

NO COPERTO, NO SERVIZIO - NO COVER, NO SERVICE CHARGE

## SECONDI PIATTI DI CARNE

### MEAT MAIN DISHES

OSSOBUCO IN GREMOLADA CON VERDURE DI STAGIONE Ossobuco with Gremolada sauce and vegetables	€ 34,0
COSTICINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE Grilled Lamb with vegetables of the day	€ 33,0
TAGLIATA DI POLLO CON PATATE AL FORNO Sliced chicken with roasted potatoes	€ 30,0
FILETTO DI BUE AL BAROLO E PORCINI Beef fillet with Barolo wine sauce and "Porcini" mushrooms	€ 39,0
FEGATO ALLA VENEZIANA* Liver Venetian style	€ 32,0

## SECONDI PIATTI DI PESCE

### FISH MAIN DISHES

FRITTO MISTO DI PESCE* Mix fried fish	€ 34,0
GAMBERONI AI FERRI* Grilled prawns	€ 39,0
FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA Grilled Sea bass fish	€ 32,0
GRIGLIATA MISTA DI PESCE* Mixed grilled fish	€ 39,0
TRANCIO DI SALMONE AI FINOCCHI CARAMELLATI Grilled slices of salmon fish steak with caramelized fennel	€ 36,0
PIOVRA ALLA GRIGLIA SU PATATA SCHIACCIATA AL ROSMARINO* Grilled octopus with potatoes cream and scent of rosemary, tomato confit	€ 34,0
ASTICE ALLA GRIGLIA* Grilled lobster	€ 45,0
GRIGLIATA DI CROSTACEI* Grilled lobster, scampi and king prawns	€ 65,0

