



PSW: lacorte6317

# SPAGHETTERIA

Spaghetti alla Chitarra con calamaretti e melanzane al profumo di menta <i>Spaghetti with baby calamari (squids), eggplants and mint fragrance</i>	(1-3-4)
Tagliolini con salsa ai gamberoni e zafferano <i>Tagliolini with king prawns and saffron</i>	(1-2-3-4)
Maltagliati con guancia di vitello e verdure croccanti <i>Maltagliati Pasta with veal cheek and crunchy vegetables</i>	(1-3-4-9)
Fettuccine al ragù d'anatra al profumo di erbe fine <i>Fettuccine Pasta with duck and herbs fragrance</i>	(1-3-4-9)
Ravioli bianchi e neri farciti con branzino di mare e salsa ai carciofi <i>Home made black &amp; white ravioli filled with seabass and artichokes sauce</i>	(1-3-4)
Spaghettoni alla Busara di Astice <i>Spaghettoni "Busara" style with lobster</i>	(1-2-4)
Spaghettoni alla Busara di Scampi <i>Spaghettoni "Busara" style with scampi</i>	(1-2-4)
Spaghetti allo scoglio con frutti di Mare <i>Spaghetti with mix seafoods</i>	(1-2-4-13)
Spaghetti neri alla moda Treviso Caorle <i>Black Spaghetti "Treviso and Caorle" style with scallops and red chicory</i>	(1-4-13)
Gnocchetti di patate a piacere <i>Little dumplings to choose</i>	(1-3-9)

N.B. In caso di Intolleranze o Allergie Vi Preghiamo di Rivolgersi al Responsabile di Sala  
*For Any Food Allergy or Particular Intolerance Please Advise Our Restaurant Manager*

## Allergeni – Allergen – Allergène:

**1** Glutine - **2** Crostacei - **3** Uova - **4** Pesce - **5** Arachidi - **6** Soya - **7** Latte

**1** *Gluten* **2** *Crustaceans* **3** *Eggs* **4** *Fish* **5** *Peanuts* **6** *Soya* **7** *Milk*

**8** Frutta a guscio - **9** Sedano - **10** Senape - **11** Sesamo - **12** Lupini - **13** Molluschi

**8** *Nuts* **9** *Celery* **10** *Mustard* **11** *Sesame* **12** *Lupini* **13** *Molluscs*

**14** Anidride Carbonica

**14** *Carbon Dioxide*

Servizio e Coperto / *Service and Cover charge € 2,00*

---

# MACCHERONCINI

Al pomodoro (1-9)  
*Tomatoes*

Al Ragù (1-9)  
*Meat sauce*

Alla Moda 6342 ... (1-9-13)  
*6342 Style ...*



Servizio e Coperto/*Service and Cover charge* € 2,00

# IL NOSTRO CHEF CONSIGLIA

## *CHEF'S SUGGESTIONS*

### *ANTIPASTI - APPETIZER*

L'Antipasto di Pesce dello Chef Chef's Fish Appetizer	(2-4-13)
Le Code di Scampi su letto di Carciofi Crudi al Balsamico di Lamponi Scampi tails julienne of crunchy artichokes, raspberries vinegar	(2-4)
Il Sautè di Cozze e Vongole Sauté of clams and mussels	(4-13)
La Bufala alla Caprese Fresh tomato and Bufala Mozzarella cheese	(7)
Il Tomino Fritto su letto di Funghi Misti Tomino cheese fried served with mix mushrooms	(1-3-7)

### CONTORNI

L' Insalata Mista Mixed Salad	
Il Gran Piatto di Verdure Vegetable mix	(1-7)

N.B. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento e bonifica preventiva conforme alle prescrizioni di Legge.

*Fish intended for consumption of raw or practically raw have been subjected preventive treatment in accordance with the requirements of the law*

Servizio e Coperto /Service and Cover charge € 2,00

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

### PESCE – *FISH*

- Il Filetto di Branzino ai Carciofi (4)  
*Sea Bass fillet with Artichokes*
- Il Filetto di Tonno scottato in crosta di Pistacchio (4)  
*Lightly Cooked Tuna Fillet in Pistachio Crust*
- La Rana Pescatrice bardata con Bacon e Giardinetto di Verdure (4)  
*Filet of monkfish in crust of bacon with small vegetables*
- Il Gran Fritto di Pesce Dell'Adriatico (2-4-13)  
*Fried Fish of Adriatic*

### CARNE – *MEAT*

- Il Filetto di Manzo (Grigliato/Al Pepe Verde o in Salsa di Vino Rosso) (1-7)  
*Beef Fillet (Grilled / Green Pepper or Red Wine Sauce)*
- Il Carrè d'Agnello con Piccola Panatura al Profumo di Senape e Salsa al Barolo (1-10)  
*Lomb chops in crust mustard fragrance and Barolo wine sauce*
- Il Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta Grigliata (1-7)  
*Venetian-Style Liver of Veal served with Grilled Polenta*
- Il Petto di Pollo con Ratatouille di Verdure e Salsa ai Formaggi (1-7)  
*Chicken Breast with Vegetables Ratatouille and Cheese Sauce*

N.B. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento e bonifica preventiva conforme alle prescrizioni di Legge.

*Fish intended for consumption of raw or practically raw have been subjected preventive treatment in accordance with the requirements of the law*

Servizio e Coperto /Service and Cover charge € 2,00

# DOLCI – DESSERT

Tartufo bianco o nero	(1-3-6-7-8)
Tartufo affogato al caffè	(1-3-6-7-8)
Tartufo affogato al liquore	(1-3-6-7-8)
Tiramisù	(1-3-6-7-8)
Cheesecake alle more Cheesecake with blackberry	(1-3-6-7-8)
Panna cotta al mango Cooked cream with mango fruit	(1-7-8)
Mousse al cioccolato e nocciole Chocolate mousse and hazelnuts	(1-3-6-7-8)
Dessert dello chef ..... Chef's dessert .....	(1-3-6-7-8)

*Servizio e Coperto/Service and Cover charge € 2,00*

# CAFFETTERIA

Caffè

Caffè d'orzo

Caffè decaffeinato

Cappuccino

Cappuccino decaffeinato

Tè e infusi (tazza)

Camomilla

## BIBITE

Acqua minerale naturale o frizzante 0.75 lt.  
Natural or sparkling mineral water

Spritz (Aperol o Campari)

Birra piccola alla spina  
Small draft beer

Birra media alla spina  
Medium draft beer

Birra rossa piccola alla spina  
Small red draft beer

Birra rossa media alla spina  
Medium red draft beer

Birra in bottiglia  
Bottled beer

Bevanda in lattina  
Soft Drink

*Servizio e Coperto/Service and Cover charge € 2,00*

# LA MIA CANTINA

## VINI SPUMANTI SPARKLING WINES

### VENETO

Prosecco Valdobriadene Extra Dry Docg  
Classer Spumante Brut  
Equals Prosecco Brut biologico

Balan  
Via del Conte  
Vinopera

### LOMBARDIA

Franciacorta Docg Brut  
Franciacorta Rosè

Le Quattro Terre  
Le Quattro Terre

### TRENTINO

Trento Doc

De Tarczal

## VINI BIANCHI WHITE WINES

### VENETO

Pinot Bianco Doc Colli Euganei  
Bianco di Custoza  
Garganego Riverselle  
Manzoni Bianco  
Lugana Le Querce  
Soave Classico

La Montecchia  
Aldegheri  
Piovene Porto Godi  
Cà De Mocenigo  
Aldegheri  
Tamellini

### FRIULI

Sauvignon  
Pinot Grigio  
Tocai Collio  
Ribolla Gialla "Think yellow"  
Chardonnay

Cà Selva  
Cà Selva  
Primosic  
Primosic  
Primosic

### TRENTINO

Muller Thurgau  
Riesling

De Tarczal  
Laimburg



# LA MIA CANTINA

## VINI ROSATI ROSE' WINES

### VENETO

Bardolino Chiaretto  
Garda Classico

Aldegheri  
Marangona

### TRENTINO

Rosa Schiava Gentile e Marzemino

De Tarczal

## VINI ROSSI RED WINES

### VENETO

Cà Emo  
Godimondo  
Tai Colli Berici Riverselle  
Valpolicella Classico  
Le Pietre  
Pietra Amara  
Vecio Grions  
Sengiarossa  
Amarone  
Amarone della Valpolicella Classico  
Capo di Stato

La Montecchia  
La Montecchia  
Piovene Porto Godi  
Brunelli  
Aldegheri  
Aldegheri  
Balan  
Aldegheri  
Brunelli  
Aldegheri  
Vanegazzù

### FRIULI

Refosco  
Cabernet  
Merlot

Collio Primosic  
Collio Primosic  
Collio Primosic

### TRENTINO

Teroldego  
Marzemino  
Pinot Nero

De Tarczal  
De Tarczal  
Laimburg

# LA MIA CANTINA

## VINI ROSSI RED WINES

### TOSCANA

Chianti Calssico Docg  
Morellino di Scansano  
Rosso di Montepulciano  
Rosso di Montalcino  
Brunello di Montalcino

Borgianni  
Poggio Nibbile  
Caterina Dei  
Tenuta Argiano  
Tenuta Argiano

### PIEMONTE

Dolcetto d'Alba  
Barbera d'Alba  
Nebbiolo Langhe

Sottimano  
Massolino  
Massolino

## VINI DELLA CASA HOUSE WINES

Pinot Bianco  
Cabernet Sauvignon  
½ Lt.  
Calice /Glass (House wines)

A Le Tole  
A Le Tole  
A Le Tole  
A Le Tole

## VINI DOLCI SWEET WINES

### VENETO

Fior D'Arancio Spumante  
Toara Bianco  
Recioto della Valpolicella 0.500

La Montecchia  
Piovene Porto Godi  
Brunelli

### SICILIA

Zibibbo

Martinez