

ANTIPASTI
(STARTERS)

PRIMI
(FIRST COURSES)

SECONDI
(MAIN COURSES)

Capesante gratinate al forno sfumate con Brandy (Gratinated scallops Brandy flamed)	13,00 €
Tartarina di manzo con puntarelle o radicchio, accompagnata da cipolla, senape e paté di acciughe (Beef tartare with chicory or radicchio, With onion, mustard and anchovy pâté sides)	11,00 €
Baccalà mantecato con pane carasau (creamy codfish mousse with bread crouton)	11,00 €
Saor di gamberoni e sarde alla Veneziana (Homemade “saor duo”: shrimp and venetian-style sardines)	11,00 €
Scampi crudi accompagnati da gelatina al Gin Lemon (Raw scampi with Gin Lemon jelly)	13,00 €

Spaghetti alle vongole veraci (Spaghetti with clams)	15,00 €
Spaghetti alle seppie in nero (Spaghetti with cuttlefish and squid ink)	13,00 €
Paccheri con capesante e crema di carciofi (Paccheri with scallops and artichoke cream)	14,00 €
Paccheri con tonno scottato, pomodorini, capperi e rucola (Paccheri seared tuna, cherry tomatoes, Capers and arugola)	13,00 €
Bigoli di pasta fresca al ragù d'anatra (Paccheri with duck ragout)	13,00 €

Frittura di calamari con polenta (Fried calamari with polenta)	13,00 €
Calamaretti ai ferri con misticanza (Grilled squid and mixed salad)	13,00 €
Seppie in nero con polenta (Cuttlefish in black sauce with black squid ink and polenta)	16,00 €
Tartare di tonno servita con salsa di soia e teriyaki (Tuna tartare with soy and teriyaki sauce)	19,00 €
Tataki di tonno in crosta di sesamo con salsa teriyaki e lampone (Tuna tataki)	19,00 €
Costolette d'agnello in crosta di pistacchio (Lamb chops in pistachio crust)	17,00 €
Fegato alla veneziana con polenta (Veal liver “alla veneziana” with polenta (veal liver with stewed onion)	17,00 €

BIRRA ALLA SPINA
(BEERS FROM THE TAP)

BIBITE (DRINKS)	
Acqua 1L (Water)	2,50 €
Coca-Cola	3,50 €
Acqua Tonica	3,50 €
Lemon Soda	3,50 €

	Piccola (Small)	Media (Medium)
Kozel	3,00 €	5,00 €
Saint-Benoît	3,50 €	5,50 €
Nina (Ippa)	3,50 €	5,50 €

COPERTO 1,50 €

CONTORNI
(SIDE)

Insalata mista (Mixed salad)	5,00 €
Patate fritte (French fries)	5,00 €

DOLCI DELLA CASA
(HOMEMADE DESSERTS)

Tiramisù	5,00 €
Salame al cioccolato	4,00 €

CARTA DEI VINI
(WINE LIST)

BOLLICINE
(BUBBLES)

	<i>Calice</i> <i>(Glass)</i>	<i>Bottiglia</i> <i>(Bottle)</i>
<i>Endrizzi Trento DOC</i>	6,00€	33,00€
<i>Franciacorta DOCG Brut</i>	5,00€	30,00€
<i>Rebuli Prosecco DOCG Brut Veneto</i>	4,50€	24,00€
<i>Valdobbiadene Brut Prosecco SuperioreDOCG</i>	4,00€	20,00€
<i>Bedin- Brut Prosecco Treviso DOC</i>	3,50€	18,00€

VINI BIANCHI
(WHITE WINE)

	<i>Calice</i> <i>(Glass)</i>	<i>Bottiglia</i> <i>(Bottle)</i>
<i>Lugana Lumne Tenuta Roveglia</i>	4,50€	20,00€
<i>Ribolla Gialla Zorzettig</i>	4,50€	20,00€
<i>Pinot Grigio delle Venezie</i>	4,00€	19,00€
<i>Tai Veneto Orientale</i>	4,00€	18,00€

VINI ROSSI
(RED WINE)

	<i>Calice</i> <i>(Glass)</i>	<i>Bottiglia</i> <i>(Bottle)</i>
<i>Merlot Kret Butussi</i>	4,50€	20,00€
<i>Valpolicella Ripasso Monte Tondo Veneto</i>	4,50€	20,00€
<i>Negramaro Oltre Teanum Puglia</i>	4,50€	20,00€
<i>Cabernet Franc Bellia Veneto</i>	4,00€	20,00€



N.B: il nostro menu può contenere allergeni tra cui: Senape, Arachidi, Cereali; Sesamo, frutta, Guscio, Uova, Soia, Latte, Sedano, Molluschi. Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale

N.B: our menu may contain allergens including: Mustard, Peanuts; Cereals, Sesame; Fruit, Shell, Eggs, Soy, Milk, Celery, Molluscs. for allergies and intolerances contact the staff.

Ca' Bolea

Menu
Cena