

ANTIPASTI DI MARE

Seafood appetizers

Horse d'oeuvre

(* = 4, 14) Tris veneziano € 18,00

(Sarde in saor, baccalà mantecato e moscardini con pomodoro)
Sweet and sour sardines, creamed cod, moscardini in tomatoes
sauce

Sardines à l'aigre doux, brandade de morue et élédone (petite
poules) à la sauce tomates

(* = 2, 4, 14) Piccantina di cozze € 18,00

(Cozze alla salsa pomodoro, aglio e peperoncino)
Mussels in tomato sauce with garlic and chili

Moules à la sauce tomate piquante et ail

(* = 2, 4, 14) Capesante scottate € 21,00

(Capesante con cipolla caramellata, pesto di basilico e pomodoro)
Scallops with sweet and sour onion, basilic sauce and tomatoes

Coquilles Saint-Jacques au pesto de basilic et tomate avec
oignon caramélisé

Tartare di tonno all'aceto balsamico € 28,00

Tuna Tartare with balsamic vinegar

Tartare de Thon à vinaigre balsamique

(* = 2, 4, 14) Antipasto misto mare veneziano € 29,00

Mixed Venetian seafood appetizers with daily sea products

Entrée vénitiennes mixtes de poissons frais sélectionnés

ANTIPASTI DI TERRA

Meat appetizers

Hors D'oeuvres

(* = 1) Bruschetta classica € 14,50

Toasted bread with tomato and garlic

Pain grillé à la tomates et à l'ail

(* = 1,3,7) Fiori di zucca 'a modo nostro' € 16,50

Zucchini blossoms 'our way'

Fleurs de courgettes 'à notre façon'

(* = 7) Caprese di bufala € 18,00

Caprese salad with Buffalo mozzarella

Caprese salade de tomates et mozzarella de bufflonne

(* = 7) Prosciutto, melone e mozzarella € 18,00

Parma ham, melon and mozzarella

Jambon de Parme, melon et mozzarella

(* = 7) Carpaccio di manzo con rucola e grana € 21,00

Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese

Carpaccio de boeuf avec de la roquette et du parmesan

(* = 7) Antipasto misto all'italiana con formaggi € 24,00

Mixed cold cuts and cheeses

Plate de charcuteries et fromages miste

Tartare di Manzo 'a modo nostro' € 28,00

Beef tartare 'our way'

Tartare de boeuf 'à notre façon'

* = Allergeni/Allergens

PRIMI DI MARE

First seafood courses

Premiers plats de poissons

(* = 1, 2, 4, 14) Spaghetti alle vongole € 21,00

Spaghetti with fresh clams
Spaghetti aux palourdes fraîches

Gnocchi gamberi rucola e pomodorini € 22,00

Gnocchi with shrimps, rockets and fresh tomatoes
Gnocchi aux crevettes, roquette et tomates cerises

(* = 1, 2, 4) Spaghetti alla busara € 21,00

Spaghetti with tomato and langoustine
Spaghetti à la tomate et langoustines

(* = 1, 4, 14) Spaghetti al nero di seppia con tartufo € 23,00

Spaghetti with cuttlefish ink and truffle flakes
Spaghetti avec de l'encre de seiche et truffe

(* = 1, 2, 4, 7, 14) Linguine allo scoglio € 24,00

Linguine pasta with seafood
Linguine pasta aux fruits de mer

Zuppa di pesce € 23,00

Fish soup
Soupe de poisson

(* = 2, 4, 7) Risotto con gamberi e zucchine € 25,00

Risotto with shrimp and zucchini
Risotto aux crevettes et courgettes

* = Allergeni/Allergens

PRIMI DI TERRA
First meat course
Premiers plats de Viande

(* = 1, 3, 9) Spaghetti al ragù € 15,50

Spaghetti with meat sauce
Spaghetti au ragoût de boeuf

(* = 1, 3, 7) Linguine alle verdure € 17,00

Linguine pasta with vegetables
Linguines aux légumes

(* = 1, 3, 7, 9) Lasagne al forno € 17,00

Lasagne with meat sauce
Lasagne au ragoût de boeuf

(* = 1, 3, 7) Spaghetti alla carbonara € 18,50

Spaghetti with egg, bacon and pecorino cheese
Spaghetti à la sauce au lard, oeufs et fromage pecorino

**(* = 9) Bigoli al pesto di pistacchio e formaggio
stracciatella € 23,00**

Bigoli with pistachio pesto and stracciatella cheese
Bigoli au pesto de pistache et fromage stracciatella

Ravioli ricotta-spinaci al pomodoro € 23,00

Ravioli Cheese and Spinach in tomatoes sauce
Raviolis Épinards-Ricotta et sauce tomate

SECONDI DI MARE

Fish second courses
Plats de poisson

(*= 4 ,14) Seppie alla veneziana con polenta € 22,00

Cuttlefish in black ink sauce with polenta

Seiches à l'encre avec polenta

(*= 4) Salmone alla griglia con verdure € 25,00

Grilled salmon with vegetables

Saumon grillé aux légumes

(*= 1. 2. 4 ,14) Fritto misto di pesce con verdure

e salsa tartare € 26,00

Mixed fried seafood with vegetables and tartar sauce

Friture mixte de la mer avec légumes et crème tartar

Tataki di tonno con sesamo e insalatina € 28,00

Tuna tataki with sesame and salad

Tataki de thon avec sésame et salade

(*= 4) Orata alla griglia con verdure € 32,00

Grilled Sea bream with vegetables

Daurade grillée avec légumes

(*= 1. 4 ,14) Grigliata mista di pesce € 38,00

(minimo 2 persone/prezzo a persona)

Mixed seafood grill (min.2 pers./price for person)

Mixte grill de poissons (min.2 pers./prix par personne)

*= Allergeni/Allergens

SECONDI DI TERRA

Second main courses

Plats de viande

(* = 1. 3. 7) Cotoletta milanese con patate fritte € 18,50

Wiener schnitzel with french fries
Escalope milanaise avec pommes frites

Petto di pollo con pomodorini, rucola e mais € 22,00

Chicken breast with cherry tomatoes, rockets and corn
Poitrine de poulet aux tomates cerises, roquette et maïs

(* = 1. 7) Fegato alla veneziana con polenta € 22,00

Venetian style calf's liver with onions and polenta
Fois de Veau à la Vénitienne aux oignons avec de la polenta

(* = 7) Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini € 26,00

Sliced Beef with rocket, salad, parmesan and tomato cherry
Tagliata de boeuf aux roquette, grana et tomates cerises,

Filetto di manzo alla griglia con patate al forno € 30,00

Grilled beef fillet with baked potatoes
Filet de boeuf grillé avec pomme de terre au four

Costolette di agnello alla griglia € 30,00

Grilled lamb chops
Côtelettes d'agneau grillés

CONTORNO

Side dishes / Légumes

Insalata mista € 7,50

Mixed fresh salad / Salade mixte

(* = 1) Patate fritte o al forno € 7,50

French fries or baked potatoes / Pommes frites ou au four

Verdure alla griglia € 8,50

Grilled mixed vegetables / Légumes grillé

(* = 7) Formaggi misti € 16,50

Mixed cheeses / Fromages mistes

INSALATONE

Big Salads / Salades composées

Insalata vegetariana € 19,00

Insalata mista, pomodoro, carote, mais, olive e mozzarella

Mixed salad, tomato, carrots, corn, olives and mozzarella

Salade verte, tomate, carottes, maïs, olives et mozzarella

Cesar salad € 21,00

Petto di pollo, lattuga, pane, grana e salsa Caesar

Chicken breast, lettuce, toasted bread, parmesan, Caesar's sauce

Pouitrine de poulet, laitue, croûtons, parmesan et Caesar sauce

Insalata di mare € 23,00

Insalata mista, gamberetti, tonno, olive e mais

Mixed salad, shrimps, tuna, olives and corn

Salade verte, crevettes, thon, olives et maïs

Fiona € 23,00

Insalata mista, uova, formaggio feta, cetrioli, mais e cipolla

Salad, egg, feta cheese, cucumber, corn and onion

Salade, oeuf, feta, concombre, maïs et oignon

* = Allergeni/Allergens

PIZZE

(* = 1. 7) Margherita € 11,00

Salsa pomodoro, mozzarella e origano
Tomato sauce, mozzarella and oregano
Sauce tomate, mozzarella et origan

(* = 1. 7) Diavola € 15,00

Salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami
Sauce tomate, mozzarella et salami piquant

(* = 1. 7) Prosciutto e funghi € 16,00

Salsa pomodoro, mozzarella e funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms
Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons

(* = 1. 7) Pizza ai 4 formaggi € 16,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie e grana
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan cheese
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan

(* = 1. 7) Vegetariana € 17,00

Salsa pomodoro, mozzarella e verdure
, Tomato sauce, mozzarella and vegetables
Sauce tomate, mozzarella et légumes

(* = 1. 4, 7) Tonno e cipolla € 18,00

Salsa pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions
Sauce tomate, mozzarella, thon et oignon

PIZZE

(* = 1.7) Reina € 21,00

Salsa pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, formaggio grana e pomodorini

Tomatoes sauce, mozzarella, bresaola (beef ham), Parmesan cheese and cherry tomatoes

Sauce tomate, roquettes, parmesan fromage et tomates cerises

(* = 1.7) Cuore Veneziano € 23,00

Salsa pomodoro, prosciutto crudo, rucola e burrata

Tomatoes sauce, San Daniele dry-cured ham, rockets and burrata cheese

Sauce tomate, Jambon San Daniele, roquette et fromage de burrata

Frutti di mare € 25,00

Salsa di pomodoro, mozzarella e frutti di mare

Tomato sauce, mozzarella, and seafood

Sauce tomate, mozzarella et fruits de mer

Coperto € 3,50

Cover charge - Couvert

BEVANDE

Drinks

Boissons

Acqua naturale o frizzante / Still or sparkling water	750 ml	4,50 €
Bibite / Soft Drink / Analcolique		5,00 €
Succhi di frutta / Fruit juice / Jus de fruit		5,00 €
Caffè espresso, macchiato, decaffeinato		3,50 €
Caffé Americano, / American coffee		4,50 €
Capuccino, latte macchiato		5,00 €
Infusi e tè / Herbal and hot tea / thé au herbes		5,50 €
Cioccolata calda / Hot Chocolat / Chokolat		6,00 €
Irish coffee		14,00 €

Birra spina / Draft beers / Bières	500 ml	8,00 €;	1000 ml	16,00 €
Birra / Beers / Bières (bottiglia / bottle / bouteille)			500 ml	8,00 €
Birra Moretti rossa (bottiglia / bottle / bouteille)			330 ml	6,00 €
Birra analcolica / No alchool beer / No alchool bière			330 ml	6,50 €

Calice prosecco, vino bianco o vino rosso / Glass of prosecco, white wine or red wine / Verre de prosecco, vin blanc ou de vin rouge		8,00 €
--	--	---------------

Spritz Aperol o Campari		8,00 €
Bellini		9,00 €
Cocktails (Gin-tonic, Avana-cola, Negroni, etc.)		12,00 € / 14,00 €
Amari / Liqueurs		7,50 €
Rum		10,00 €
Cognac, Whisky		12,00 €
Grappa		9,00 € / 15,00 €

*= Allergeni/Allergens

ATTENZIONE:

Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni.
Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni specifiche. Siamo preparati per consigliarti nei migliori dei modi.
Secondo le esigenze di mercato alcuni dei nostri piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

WARNING:

All of our products may be contained allergens
Our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.
Some foods are made using original frozen foods According to the needs, some of our dishes can be prepared with frozen raw material by producers.

ATTENTION:

Tous nos produits peut contenir allergènes
*Si vous souffrez d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, Signalez-le à notre personnel et renseignez-vous sur notre nourriture et nos boissons. Nous saurons vous conseiller au mieux.
Selon les exigences d'achats nos plats peuvent être préparé avec denrées surgelées de producteurs

ALLERGENI / ALLERGENS			
1	Glutine e derivati Gluten and derivatives	8	Frutta a guscio e derivati Nuts (tree nuts) and derivatives
2	Crostacei e derivati Crustaceans and derivatives	9	Sedano e derivati Celery and derivatives
3	Uova e derivati Eggs and derivatives	10	Senape e derivati Mustard and derivatives
4	Pesce e derivati Fish and derivatives	11	Semi di sesamo e derivati Sesame and derivatives
5	Arachidi e derivati Peanuts and derivatives	12	Solforosa e solfiti (SO₂) > a 10 mg/kg o 10 mg/l.
6	Soia e derivati Soya and derivatives	13	Lupino e derivati Lupin and derivatives
7	Latte e derivati Milk and derivatives	14	Molluschi e derivati Molluscs and derivatives

*= Allergeni/Allergens

*RISTORANTE
CUORE VENEZIANO*

