

ANTIPASTI DI PESCE

Fish entrées/ Hors d'oeuvre de poisson

Antipasto ricco veneziano [1,2,4,7,8,9,14]	25,00 euro
(tagliatella di seppia, sarde in saor, baccalà mantecato, canocia, piovra, capasanta, gamberetti)	
(sliced cuttlefish, sardines "in saor", canocia, octopus, codfish cream, scallop, shrimps)	
(seiches, sardines à l'aigre-doux, canocia, pieuvre, crème de morue, coquille Saint-Jacques, crèvettes)	
Saltata di cozze e vongole [12, 14]	17,00 euro
(mussels and clams)	
(sauté moules et palourdes)	
Saltata di cozze [12, 14]	14,00 euro
(mussels)	
(moules sautées)	
Baccalà mantecato su crostini di polenta [4, 7]	13,00 euro
(creamy cod purée and polenta)	
(crème de morue avec polenta)	

ANTIPASTI DI CARNE

Meat entrées/Hors d'oeuvre de viande

Bruschetta mediterranea [1, 3, 6, 7, 8] 	11,00 euro
(pomodoro fresco, aglio, basilico)	
(toasted bread with fresh tomato, garlic, basil)	
(pain grillée à l'ail avec tomates fraîches et basilic)	
Caprese di bufala [7] 	13,00 euro
(mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico)	
(buffalo milk mozzarella, fresh tomatoes, basil)	
(bufflonne mozzarella, tomates fraîches, basilic)	
Carpaccio di girello salmistrato	13,00 euro
(cured beef spiced carpaccio)	
(carpaccio de boeuf saisonné)	
Burrata e verdure grigliate [7] 	13,00 euro
(burrata cheese and grilled vegetables)	
(burrata et légumes grillés)	
Assortimento di salumi	17,00 euro
(mixed cured meats)	
(charcuterie mixte)	

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

PRIMI PIATTI DI PESCE

Fish first courses/ Plats de poisson

Risotto di mare del giorno [1, 2, 3, 4, 14]

22,00 euro cad/each

(fish and shell-fish Risotto) (risotto de poisson, coquillage et crustacés)
[minimo due persone-minimum order two people]

Scoglio reale con tagliolini fatti in casa [1, 2, 3, 4, 9, 14]

78,00 euro

[minimo due persone- minimum order two people]

(tagliolini con capesante, scampi, gamberoni, cozze, vongole, calamari, gamberetti, aragostella dell'Adriatico e pomodorini)
(homemade tagliolini with scallops, scampi, prawns, mussels, clams, squids, small Adriatic lobster, shrimps and cherry tomatoes)
(tagliolini de la maison avec coquille Saint-Jacques, langoustines, gambas, moules, palourdes, calamars, crevettes, écrevisses, langoustes de l' Adriatique, tomates fraiches)

Spaghetti allo scoglio con pomodorini [1, 2, 4, 9, 14]

19,00 euro

(spaghetti with seafood and fresh cherry tomatoes sauce)
(spaghetti aux friuts de mer et sauce de tomate)

Spaghetti alle vongole [1, 14]

19,00 euro

(spaghetti with clams)
(spaghetti avec palourdes)

Spaghetti al nero di seppia [1, 9, 12, 14]

15,00 euro

(spaghetti with cuttlefish ink sauce)
spaghetti avec l'encre de seiche)

PRIMI PIATTI DI CARNE

Meat first courses/ Plats de viande

Spaghetti fatti in casa al ragù d'anatra [1, 3, 9]

17,00 euro

(homemade spaghetti with duck ragout)
(spaghetti maison avec ragout de canard)

Lasagna bolognese [1, 3, 7, 9]

14,00 euro

(lasagna with bolognese meat sauce)
(lasagna à la sauce bolognese)

Spaghetti carbonara [1, 3, 7]

14,00 euro

Pasta al ragù [1, 3, 7, 9]

12,00 euro

(pasta with bolognese sauce)
(pasta à la sauce bolognese)

Zuppa di verdura [1, 9]

14,00 euro

(soupe de légumes)
(vegetable soup)

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish main courses/ Plats principal de poisson

Grigliata mista di pesce e crostacei [2, 4, 14] (mixed grilled fish and shellfish) (poisson et crustacés grillée)	30,00 euro
Frittura mista di stagione con verdure [1, 2, 4, 9, 14] (seasonal fried seafood with fried vegetables) (friture de poisson, coquillage et crustacés selon la saison et légumes frits)	27,00 euro
Branzino aperto grigliato con patate al forno [4] (grilled seabass with roasted potatoes) (bar grillé avec pommes de terre roties)	25,00 euro
Trancio di salmone alla griglia, patate prezzemolate, salsa allo yogurt [4,7] (grilled salmon slice with parsley potatoes and yogurt sauce) (briquette de saumon grillé avec pommes de terre au persils et yogurt sauce)	24,00 euro
Frittura di calamari [1, 14] (fried squids) (calamars frits)	18,00 euro
Seppie in nero con polenta [2, 4, 7, 9, 14] (stewed cuttlefish with ink sauce and polenta) (seiches à l'encre noir et polenta)	15,00 euro

SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat main courses/ Plats principaux de viande

Fegato alla veneziana con polenta [12] (venetian style liver with polenta) (foie à la venetienne avec polenta)	19,00 euro
Grigliata del porcellino [1] (salsicce, costicine, patate fritte) (grilled sausages, pork ribs and fried potatoes) (saucisses, cotes de porc grillé et pommes frites)	15,00 euro
Tagliata di roastbeef con aceto balsamico O con rucola e grana [7] (sliced roastbeef with rocket salad and parmesan cheese OR balsamic vinegar) (fines tranches de boeuf avec salade roquette et Parmesan OU vinaigre balsamique)	22,00 euro
Galletto al forno con patate fritte [1] (baked chicken with fried potatoes) (poulet au four avec pommes frites)	14,00 euro
Petto di pollo con verdure grigliate (grilled chicken breast and grilled vegetables) (blanc de poulet avec légumes grillé)	14,00 euro
Cotoletta di pollo con patate fritte [1, 3, 7] (breaded chicken cutlet with fried potatoes) (escalope de poulet panée avec pommes frites)	14,00 euro

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

INSALATONE

Salads

Insalatona Millefiori [1, 3, 7]

16,00 euro

(misticanza, rucola, pomodorini, carote, mais, uovo, mozzarella, tonno, taggiasche, cetrioli)

(mixed salad, cherry tomatoes, carrots, corn, egg, mozzarella cheese, tuna fish, "taggiasche" olives, cucumbers)

(salade mixte, roquette, petites tomatoes, carottes, mais, oeuf, fromage mozzarella, thon, olives, concombres)

Insalatona gallo di Murano [1, 7]

16,00 euro

(insalata riccia, mais, pomodorini, peperoni arrostiti grigliati, crostini di pane, petto di pollo ai ferri, formaggio emmenthal)

(green salad, tomatoes, bread croutons, grilled sweet peppers, grilled chicken breast, emmenthal cheese)

(salade frisée, mais, tomates, poivrons grill s, croutons de pain, blanc de poulet grill , fromage emmenthal)

Insalatona mediterranea [7]



16,00 euro

(misticanza, pomodoro, cetrioli, olive nere, cipolla rossa, patate lesse, feta, salsa allo yogurt)

(mixed salad, tomato, cucumber, black olives, red onion, boiled potatoes, feta cheese, yogurt sauce)

(salade, tomate, concombre, olives noires, oignon rouge, pomme de terre bouill s, fromage feta, sauce au yaourt)

Insalatona pescatora [3, 4]

20,00 euro

(rucola, olive taggiasche, pomodoro, verdure croccanti, gamberoni, piovra, tagliatelle di seppia)

(rocket salad, "taggiasche" olives, tomatoes, crispy vegetables, prawns, octopus, sliced cuttlefish)

(salade roquette, olives "taggiasche", tomatoes, légumes croquants, crevettes, poulpe, tagliatelle de seiches)

CONTORNI e FRITTI



Side dishes/accompagnements

Patate fritte * [1] o Patate al forno

6,50 euro

(fried potatoes) **or** (roasted potatoes)

(pomme de terre frites) **ou** (pommes au four)

Olive ascolane* o Mozzarelline fritte [1,3,6,7,8,9,12]

6,00 euro

(fried meat-stuffed olives) **or** (fried cherry mozzarella cheese)

(olives frites garnies   la viande) **ou** (mozzarella frite)

Verdure alla griglia

7,00 euro

(grilled vegetables)

(légumes grill s)

Insalata mista

6,00 euro

(mixed salad)

(salade mixte)

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

BIBITE

Water and soft drinks/ Boissons

Acqua minerale naturale/ gasata 0,75 l (mineral water/ sparkling water 0,75l)	4,00 euro
Coca cola alla spina piccola 20 cl (small draught coke 20cl)	3,50 euro
Coca cola alla spina media 40 cl (medium draught coke 40 cl)	6,00 euro
Succhi di frutta (orange, apricot, pineapple, pear, apple, pompelmo, peach, blueberry)	5,00 euro
Bibite in lattina 33 cl (33cl can : Coca cola, Coca zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, Tè al limone, Tè alla pesca)	5,00 euro

BIRRE



Beers/ Bières

Venezia Lager 33 cl	6,50 euro
Venezia Rossa 33 cl	7,50 euro
Venezia Bianca 33 cl	7,50 euro
Moretti Birra Italia 66 cl	8,00 euro
Corona Extra 33 cl	5,50 euro
Franziskaner Hefe-Weissbier 50 cl	7,00 euro
Peroni Nastro Azzurro 33 cl	5,50 euro
Ichnusa Anima Sarda 33 cl / 50 cl	5,50 euro / 8,00 euro
Moretti analcolica 33 cl	5,00 euro
Pedavena SENZA GLUTINE 33 cl	7,00 euro

BIRRE ALLA SPINA



Draft beers/ Bière pression

Bionda piccola Pedavena 20 cl	4,00 euro
Bionda media Pedavena 40 cl	7,00 euro
Rossa piccola Dolomiti 20 cl	4,50 euro
Rossa media Dolomiti 40 cl	8,00 euro

CAFFETTERIA

Coffee/ Cafés

Caffè espresso	2,50 euro
Caffè americano (american coffee)	3,50 euro
Caffè corretto (laced coffee)	3,50 euro
Caffè al ginseng	3,00 euro
Caffè d'orzo (barley coffee)	3,00 euro
Caffè shakerato (iced shaken coffee)	4,50 euro
Decaffeinato (decaffeinated coffee)	3,00 euro
Cappuccino	4,00 euro
Caffelatte	4,50 euro
Marocchino (coffee, chocolate, milk cream, cocoa)	4,00 euro
Irish coffee (coffee, whisky, cream)	8,00 euro
Tè caldo	3,50 euro
Camomilla	3,00 euro
Ciocolata calda (hot chocolate)	5,00 euro
Ciocolata calda con panna (hot chocolate with cream)	6,00 euro

LIQUORI E DISTILLATI

Amaro (Montenegro, Ramazzotti, Averna, Lucano, Cynar, China Martini)	5,00 euro
Amaro (Fernet Branca, Brancamenta, Di Saronno, Amaro del Capo, Braulio, Jagermeister)	5,50 euro
Liquore (Sambuca, Anima nera, Limoncello, Martini bianco, Martini rosso, Bailey's)	5,00 euro
Liquore speciale (Ricard, Khalua)	6,00 euro
Rum Bacardi	6,00 euro
Havana Club 7 anni	7,50 euro
Zacapa 24 anni	10,00 euro
Distillati Absolut vodka, Gordon's gin	5,00 euro
Tanqueray, Hendrick's	6,50 euro
Whisky Jim Beam, J&B, Glen Grant	5,50 euro
Jack Daniel's, Ballantine, White Horse, Chivas Regal	6,50 euro
Glenlivet, Laphroig, Bushmill 10 a., Macallan 8 a., Ballantine 8 a.	9,00 euro
Grappa bianca della casa	5,50 euro
Grappe speciali Domenis storica bianca, storica nera, 903 barrique	6,00 euro
Domenis storica riserva	7,50 euro

Osteria al Duomo



***coperto per persona 2,50 euro
cover charge 2,50 euros each
couvert 2,50 euros par personne***

maggiorazione per pizza divisa 5,00 euro

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale, siamo preparati per poterti consigliare nel migliore dei modi.



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva, conforme alla prescrizione del regolamento CE 853/2004, all III, sez. VIII, cap 3, lettera D, punto 3

Elenco dei ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio presenti nell' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Troverai nel menù, gli ingredienti sotto segnalati con il numero corrispondente.

1	Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e tutti i prodotti derivati	Gluten (wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, derivative strains, and by products)
2	Crostacei e prodotti derivati	Crustaceans and products based on shellfish
3	Uova e prodotti derivati	Eggs and products based on eggs
4	Pesce e loro derivati	Fish and products on fish
5	Arachidi e loro derivati	Peanuts and peanuts-based products
6	Soia e suoi derivati	Soy and products based on soy
7	Latte e suoi derivati (incl. lattosio)	Milk and products based on milk (lactose included)
8	Frutta a guscio (mandorle, noci pecan, nocciole, anacardi, noci del Brasile, pistacchi) e loro derivati	Nuts (almond, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazilian nuts, pistachio, macadamia) and their products
9	Sedano e loro derivati	Celery and products based on celery
10	Senape e loro derivati	Mustard and products based on mustard
11	Sesamo e loro derivati	Sesame seeds and products based on sesame
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/l espressi come SO ₂	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/l in terms of total SO ₂
13	Lupini	Lupin beans and products based on lupin beans
14	Molluschi	Molluscs, seashell fish

Dear guest, ask our staff informations on the composition of our dishes and on the possible presence of allergens or substances that cause intolerances.

LO CHEF OGGI CONSIGLIA

Antipasti

Crudo di pesce con OSTRICHE, SCAMPI E GAMBERI ROSSI 22,00 euro
Raw fish (oysters, red shrimps and scampi)
Crudité de poisson (huitres, ecrevisses rouges et langoustines)

Carpaccio di salmone marinato 14,00 euro
Marinated sliced salmon
Carpaccio de saumon mariné

Primi piatti

Tagliolini al ragu di branzino e pomodorini 20,00 euro
Home made tagliolini with sea bass ragu and cherry tomatoes
Tagliolini maison avec ragout de bar et tomates cherises

Spaghetti con cozze al sugo di pomodoro (legg. piccante) 16,00 euro
Spaghetti with mussels and tomato sauce (slightly spicy)
Spaghetti avec moules et sauce tomate (légèrement piquant)

Gnocchi di zucca, taleggio e Radicchio di Treviso 17,00 euro
Pumpkin gnocchi, with taleggio cheese and Radicchio
Gnocchi de courge, avec fromage taleggio et Radicchio



Secondi piatti

Filetto di manzo ai ferri con patate al forno 28,00 euro
Grilled beef fillet with baked potatoes
Filet de boeuf grillé avec pommes de terre au four

Branzino al forno con patate e pomodorini (per due persone) 75,00 euro
Baked seabass with tomatoes and baked potatoes (for two people)
Bar au four avec tomatoes et pommes de terre (pour deux personnes)

Rombo al forno alla mediterranea (per due persone) 80,00 euro
Mediterranean-style baked turbot (for two people)
Turbot au four à la méditerranéenne (pour deux personnes)

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati