



Osteria al Pozzo Roverso

Perchè “Pozzo Roverso”?

Questa Osteria tipica veneziana prende il nome dalla Corte del Pozzo Roverso, situata nella parte esterna del ristorante.

Oggi del pozzo non c'è traccia ma un tempo sembra esistesse.

Secondo alcuni studi storici, sembra però che avesse l'anello rovescio, o capovolto, come accade per il magnifico pozzo tuttora esistente in Corte Battaglia, a Birri (San Canciano - Venezia).

Un'altra ipotesi è che il pozzo fosse stato eretto dalla famiglia Roversi, già proprietaria di numerosi stabili nella parrocchia di San Giovanni Nuovo, alla quale era soggetta anche la corte di cui parliamo.

Why “Pozzo Roverso”?

This traditional Venetian osteria takes its name from Corte del Pozzo Roverso, located just outside the restaurant.

Today there is no trace of the well, but it is believed to have existed in the past.

According to some historical studies, it seems that the well had an inverted or overturned ring, similar to the magnificent well that still exists today in Corte Battaglia, in Birri (San Canciano – Venice).

Another hypothesis is that the well was built by the Roversi family, who once owned numerous buildings in the parish of San Giovanni Nuovo, to which this courtyard also belonged.

Warum “Pozzo Roverso”?

Diese typische venezianische Osteria verdankt ihren Namen der Corte del Pozzo Roverso, die sich außerhalb des Restaurants befindet.

Heute gibt es keine Spur mehr von dem Brunnen, doch historischen Studien zufolge soll er einst existiert und einen umgekehrten Ring gehabt haben, ähnlich wie der Brunnen in der Corte Battaglia in Birri (San Canciano – Venedig).

Eine weitere Hypothese besagt, dass der Brunnen von der Familie Roversi errichtet wurde, die viele Gebäude in der Pfarrei San Giovanni Nuovo besaß.

Pourquoi “Pozzo Roverso”?

Cette osteria vénitienne typique tire son nom de la Corte del Pozzo Roverso, située à l'extérieur du restaurant. Aujourd'hui, il ne reste aucune trace du puits, mais il semble qu'il ait existé autrefois. Selon certaines études historiques, le puits aurait eu un anneau inversé ou retourné, comme celui du magnifique puits encore visible dans la Corte Battaglia, à Birri (San Canciano – Venise). Une autre hypothèse suggère que le puits aurait été érigé par la famille Roversi, déjà propriétaire de nombreux immeubles dans la paroisse de San Giovanni Nuovo, à laquelle appartenait également cette cour.



Menu stagionale

Fusilloni con crema di pistacchio e salmone ^{1 4 5 7}	€26,00
Spaghetti alle vongole ^{1 2 14}	€20,00
Gnocchi alla Busara ^{2 5 7}	€22,00
Risotto alle Seppie ^{4 14}	€22,00
Spaghetti alle Seppie ^{1 14}	€20,00

Seasonal menu

Fusilloni with Pistachio Cream and Salmon ^{1 4 5 7}	€ 26,00
Spaghetti with clams ^{1 2 14}	€ 20,00
Gnocchi Busara Style with Langoustines and Tomato ^{2 5 7}	€ 22,00
Cuttlefish risotto ^{4 14}	€ 22,00
Spaghetti with cuttlefish ^{1 14}	€ 20,00

Saisonales menü

Fusilloni mit Pistaziencreme und Lachs ^{1 4 5 7}	€ 26,00
Spaghetti mit Venusmuscheln ^{1 2 14}	€ 20,00
Gnocchi in Busara-Sauce ^{2 5 7}	€ 22,00
Sepia-Risotto ^{4 14}	€ 22,00
Spaghetti mit Sepia ^{1 14}	€ 20,00

Menu saisonnier

Fusilloni à la crème de pistache et saumon ^{1 4 5 7}	€ 26,00
Spaghetti aux palourdes ^{1 2 14}	€ 20,00
Gnocchi à la sauce Busara ^{2 5 7}	€ 22,00
Risotto à la seiche ^{4 14}	€ 22,00
Spaghetti à la seiche ^{1 14}	€ 20,00

[Menu >](#)



Antipasti

1 Bruschetta tradizionale al pomodoro e aglio ¹	€10,00
2 Caprese con mozzarella di Bufala ⁷	€12,00
3 Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Bufala ⁷	€15,00
4 Carpaccio di Manzo ⁷	€20,00
5 Insalata di Piovra ^{7 14}	€16,00
6 Gamberetti con olio e limone ^{2 4}	€16,00
7 Cozze e Vongole alla Marinara ²	€16,00
8 Tartare di Tonno all'aceto Balsamico ^{4 6}	€20,00

Piatto tipico veneziano

9 Cicchetti Veneziani (antipasto di mare) ^{2 4}	€25,00
10 Sarde in Saor alla Veneziana ^{1 4}	€14,00
11 Tris di Baccalà alla Veneziana ^{4 7}	€18,00
12 Baccalà mantecato ^{4 7}	€14,00
13 Baccalà alla Vicentina ^{4 7}	€16,00
14 Cozze e Vongole marinate ²	€16,00
15 Capesante al Forno (3 pz.) ^{1 2 4}	€16,00

Primi Piatti

1 Spaghetti al Pomodoro o al Ragù ¹	€12,00
2 Tagliatelle alle Verdure di stagione ^{1 3}	€15,00
3 Gnocchi ai 4 Formaggi ^{1 3 7}	€15,00
4 Lasagne al Forno ^{1 4 7}	€14,00
5 Spaghetti alla Carbonara ^{1 3}	€15,00
6 Spaghetti ai Frutti di Mare ^{1 2 14}	€25,00
7 Tagliolini in Salsa di Granseola ^{1 2 3}	€26,00
8 Risotto alla Pescatora (per 1 pers.) ^{2 14}	€25,00

Piatto tipico veneziano

9 Gnocchi al Granchio ^{1 2 7}	€22,00
10 Spaghetti al Nero di Seppia ^{1 14}	€20,00
11 Spaghetti alle Vongole Veraci ^{1 2 14}	€20,00
12 Spaghetti con ½ Astice in Salsa ^{1 2}	€35,00
13 Bigoli in Salsa ^{1 4}	€18,00

Pasta Gluten free a richiesta + €4,00

Le Nostre Zuppe

1 Zuppa di Verdura ¹	€12,00
---------------------------------	--------

Piatto tipico veneziano

2 Pasta e Fagioli ^{1 13}	€12,00
3 Zuppa di Pesce ²	€28,00

Secondi Piatti di Pesce

1 Calamari fritti ^{1 4 14}	€18,00
2 Calamari alla Griglia ^{1 4 5 14}	€18,00
3 Branzino o Orata alla Griglia ⁴	€32,00
4 Scampi alla Griglia ²	€32,00
5 Sogliola alla Mugnaia ^{1 4}	€32,00
6 Filetto di Tonno alla Griglia ⁴	€26,00

Piatto tipico veneziano

7 Astice alla Griglia ²	€85,00 (½ €45,00)
8 Astice in Salsa di Mare ^{2 14}	€85,00 (½ €45,00)
9 Trionfo "Frittura" con Verdure fritte ^{2 4 5 14}	€26,00
10 Rombo al Forno con Patate (x2 pers.) ⁴	€82,00
11 Grigliata mista di Pesce della Casa ^{2 4}	€36,00
12 Tris di Calamari ^{1 2 4 5 14}	€28,00
13 Seppie nere con Polenta ^{1 2 4 5 14}	€20,00

Secondi Piatti di Carne

1 Petto di Pollo ai ferri o ai funghi	€18,00
2 Filetto di Bue alla Griglia	€32,00
3 Filetto di Bue al pepe verde o al Porto ^{7 12}	€35,00
4 Tagliata di Manzo all'aceto Balsamico	€30,00
5 Bistecca di Manzo alla Griglia	€25,00

Piatto tipico veneziano

6 Fegato alla Veneziana con Polenta	€18,00
-------------------------------------	--------

Contorni

1 Insalata Mista	€5,00
2 Insalatona Mista	€10,00
3 Verdure di Stagione alla griglia o cotte	€5,00
4 Patate Fritte ^{1 5}	€5,00
5 Rucola e Grana ⁷	€8,00
6 Insalatona "Pozzo Rovverso" ^{7 14}	€16,00

Formaggi

1 Formaggio (a porzione) ⁷	€10,00
2 Misto Formaggio "Pozzo Rovverso" ⁷	€15,00

Dessert

1 Selezione di dessert ^{1 3 7 8}	€8,00
---	-------



Starters

1 Bruschetta with tomato and garlic ¹	€10.00
2 Caprese with buffalo mozzarella ⁷	€12.00
3 Parma cured ham with buffalo mozzarella ⁷	€15.00
4 Beef carpaccio ⁷	€20.00
5 Octopus salad ^{7 14}	€16.00
6 Shrimps with olive oil and lemon ^{2 4}	€16.00
7 Mussels and clams in marinara sauce ²	€16.00
8 Tuna tartare with balsamic vinegar ^{4 6}	€20.00

Venetian specialties

9 Venetian cicchetti (seafood appetizer) ^{2 4}	€25.00
10 Venetian-style sweet and sour sardines ^{1 4}	€14.00
11 Venetian-style cod trio ^{4 7}	€18.00
12 Creamed cod ^{4 7}	€14.00
13 Vicenza-style cod ^{4 7}	€16.00
14 Marinated mussels and clams ²	€16.00
15 Baked scallops (3 pcs) ^{1 2 4}	€16.00

First Courses

1 Spaghetti with tomato sauce or meat sauce ¹	€12.00
2 Tagliatelle with seasonal vegetables ^{1 3}	€15.00
3 Four cheese gnocchi ^{1 3 7}	€15.00
4 Baked lasagna ^{1 4 7}	€14.00
5 Spaghetti carbonara ^{1 3}	€15.00
6 Spaghetti with mixed seafood ^{1 2 14}	€25.00
7 Tagliolini with crab sauce ^{1 2 3}	€26.00
8 Fisherman-style risotto (for 1 person) ^{2 14}	€25.00

Venetian specialties

9 Gnocchi with crab ^{1 2 7}	€22.00
10 Spaghetti with squid ink ^{1 14}	€20.00
11 Spaghetti with clams ^{1 2 14}	€20.00
12 Spaghetti with half lobster in sauce ^{1 2}	€35.00
13 Bigoli in anchovy and onion sauce ^{1 4}	€18.00

Gluten-free pasta available on request + €4,00

Our Soups

1 Vegetable soup ¹	€12.00
-------------------------------	--------

Venetian specialties

2 Pasta and bean soup ^{1 13}	€12.00
3 Seafood soup ²	€28.00

Seafood Main Courses

1 Fried calamari ^{1 4 14}	€18.00
2 Grilled calamari ^{1 4 5 14}	€18.00
3 Grilled sea bass or sea bream ⁴	€32.00
4 Grilled scampi ²	€32.00
5 Sole meunière ⁴	€32.00
6 Grilled tuna fillet ⁴	€26.00

Venetian specialties

7 Grilled lobster ²	€85.00 (half €45.00)
8 Lobster in seafood sauce ^{2 14}	€85.00 (half €45.00)
9 Mixed fried seafood & veg ^{2 4 5 14}	€26.00
10 Baked turbot with potatoes (for 2 persons) ⁴	€82.00
11 House mixed grilled seafood platter ^{2 4}	€36.00
12 Calamari trio ^{1 2 4 5 14}	€28.00
13 Cuttlefish with ink sauce and Polenta ^{1 2 4 5 14}	€20.00

Meat Main Courses

1 Grilled chicken breast or with mushrooms	€18.00
2 Grilled beef fillet	€32.00
3 Beef fillet with green peppercorn sauce or Port ^{7 12}	€35.00
4 Sliced beef steak with balsamic vinegar	€30.00
5 Grilled beef steak	€25.00

Venetian specialties

6 Venetian-style liver with polenta	€18.00
-------------------------------------	--------

Sides

1 Mixed salad	€5.00
2 Large mixed salad	€10.00
3 Grilled or cooked seasonal vegetables	€5.00
4 French fries ^{1 5}	€5.00
5 Rocket salad with Grana cheese ⁷	€8.00
6 "Pozzo Roverso" House Salad ^{7 14}	€16.00

Cheeses

1 Cheese (per portion) ⁷	€10.00
2 "Pozzo Roverso" cheese selection ⁷	€15.00

Desserts

1 Selection of desserts ^{1 3 7 8}	€8.00
--	-------



Vorspeisen

1 Traditionelle Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch ¹	€10.00
2 Caprese mit Büffelmozzarella ⁷	€12.00
3 Parmaschinken mit Büffelmozzarella ⁷	€15.00
4 Rindercarpaccio ⁷	€20.00
5 Oktopussalat ^{7 14}	€16.00
6 Garnelen mit Olivenöl und Zitrone ^{2 4}	€16.00
7 Miesmuscheln & Venusmuscheln Marinara ²	€16.00
8 Thunfischtatar mit Balsamico-Essig ^{4 6}	€20.00

Venezianische Spezialität

9 Venezianische Cicchetti ^{2 4}	€25.00
10 Venezianische Sardinen in süß-saurer Sauce ^{1 4}	€14.00
11 Venezianisches Stockfisch-Trio ^{4 7}	€18.00
12 Stockfischcreme ^{4 7}	€14.00
13 Stockfisch nach Vicenza-Art ^{4 7}	€16.00
14 Marinierte Miesmuscheln und Venusmuscheln ²	€16.00
15 Überbackene Jakobsmuscheln (3 Stück) ^{1 2 4}	€16.00

Erste Gänge

1 Spaghetti mit Tomatensauce oder Ragù ¹	€12.00
2 Tagliatelle mit saisonalem Gemüse ^{1 3}	€15.00
3 Gnocchi mit vier Käsesorten ^{1 3 7}	€15.00
4 Lasagne aus dem Ofen ^{1 4 7}	€14.00
5 Spaghetti Carbonara ^{1 3}	€15.00
6 Spaghetti mit Meeresfrüchten ^{1 2 14}	€25.00
7 Tagliolini in Krabbensauce ^{1 2 3}	€26.00
8 Fischerrisotto (für 1 Person) ^{2 14}	€25.00

Venezianische Spezialität

9 Gnocchi mit Krabben ^{1 2 7}	€22.00
10 Spaghetti mit Sepiatinte ^{1 14}	€20.00
11 Spaghetti mit Venusmuscheln ^{1 2 14}	€20.00
12 Spaghetti mit halbem Hummer in Sauce ^{1 2}	€35.00
13 Bigoli in Sardellen-Zwiebel-Sauce ^{1 4}	€18.00

Glutenfreie Pasta auf Anfrage + €4.00

Unsere Suppen

1 Gemüsesuppe ¹	€12.00
----------------------------	--------

Venezianische Spezialität

2 Pasta mit Bohnen ^{1 13}	€12.00
3 Fischsuppe ²	€28.00

Fisch & Meeresfrüchte

1 Frittierte Calamari ^{1 4 14}	€18.00
2 Gegrillte Calamari ^{1 4 5 14}	€18.00
3 Gegrillter Wolfsbarsch oder Dorade ⁴	€32.00
4 Gegrillte Scampi ²	€32.00
5 Seezunge Müllerinart ⁴	€32.00
6 Gegrilltes Thunfischfilet ⁴	€26.00

Venezianische Spezialität

7 Gegrillter Hummer ²	€85.00 (½ €45.00)
8 Hummer in Meeresfrüchtesauce ^{2 14}	€85.00 (½ €45.00)
9 Gemischte Fischfritüre mit Gemüse ^{2 4 5 14}	€26.00
10 Gebackener Steinbutt mit Kartoffeln (2 P.) ⁴	€82.00
11 Hausgemischte Fischgrillplatte ^{2 4}	€36.00
12 Calamari-Trio ^{1 2 4 5 14}	€28.00
13 Sepia mit schwarzer Tinte und Polenta ^{1 2 4 5 14}	€20.00

Fleischgerichte

1 Gegrillte Hähnchenbrust oder mit Pilzen	€18.00
2 Gegrilltes Rinderfilet	€32.00
3 Rinderfilet mit grünem Pfeffer oder Portweinsauce ^{7 12}	€35.00
4 Rindfleischstreifen mit Balsamico-Essig	€30.00
5 Gegrilltes Rindersteak	€25.00

Venezianische Spezialität

6 Leber venezianische Art mit Polenta	€18.00
---------------------------------------	--------

Beilagen

1 Gemischter Salat	€5.00
2 Großer gemischter Salat	€10.00
3 Gegrilltes oder gekochtes Saisongemüse	€5.00
4 Pommes frites ^{1 5}	€5.00
5 Rucola mit Grana ⁷	€8.00
6 Großer Salat „Pozzo Roverso“ ^{7 14}	€16.00

Formaggi

1 Käse (pro Portion) ⁷	€10.00
2 Käseauswahl „Pozzo Roverso“ ⁷	€15.00

Dessert

1 Dessertauswahl ^{1 3 7 8}	€8.00
-------------------------------------	-------



Entrées

1 Bruschetta traditionnelle aux tomates et à l'ail ¹	€10.00
2 Caprese à la mozzarella de bufflonne ⁷	€12.00
3 Jambon cru de Parme et mozzarella de bufflonne ⁷	€15.00
4 Carpaccio de bœuf ⁷	€20.00
5 Salade de poulpe ^{7 14}	€16.00
6 Crevettes à l'huile d'olive et au citron ^{2 4}	€16.00
7 Moules et palourdes à la marinara ²	€16.00
8 Tartare de thon au vinaigre balsamique ^{4 6}	€20.00

Spécialité vénitienne

9 Cicchetti vénitiens ^{2 4}	€25.00
10 Sardines vénitiennes aigres-douces ^{1 4}	€14.00
11 Trio de morue à la vénitienne ^{4 7}	€18.00
12 Morue crémeuse ^{4 7}	€14.00
13 Morue à la vicentine ^{4 7}	€16.00
14 Moules et palourdes marinées ²	€16.00
15 Coquilles Saint-Jacques gratinées (3 pcs) ^{1 2 4}	€16.00

Plats de pâtes et risotti

1 Spaghetti à la sauce tomate ou au ragù ¹	€12.00
2 Tagliatelle aux légumes de saison ^{1 3}	€15.00
3 Gnocchi aux quatre fromages ^{1 3 7}	€15.00
4 Lasagnes au four ^{1 4 7}	€14.00
5 Spaghetti à la carbonara ^{1 3}	€15.00
6 Spaghetti aux fruits de mer ^{1 2 14}	€25.00
7 Tagliolini à la sauce de crabe ^{1 2 3}	€26.00
8 Risotto du pêcheur (pour 1 personne) ^{2 14}	€25.00

Spécialité vénitienne

9 Gnocchi au crabe ^{1 2 7}	€22.00
10 Spaghetti à l'encre de seiche ^{1 14}	€20.00
11 Spaghetti aux palourdes ^{1 2 14}	€20.00
12 Spaghetti avec demi-homard en sauce ^{1 2}	€35.00
13 Bigoli à la sauce aux anchois et oignons ^{1 4}	€18.00

Pâtes sans gluten disponibles sur demande + €4.00

Nos soupes

1 Soupe de légumes ¹	€12.00
---------------------------------	--------

Spécialité vénitienne

2 Pâtes et haricots ^{1 13}	€12.00
3 Soupe de poisson ²	€28.00

Poissons & fruits de mer

1 Calamars frits ^{1 4 14}	€18.00
2 Calamars grillés ^{1 4 5 14}	€18.00
3 Loup ou dorade grillé ⁴	€32.00
4 Langoustines grillées ²	€32.00
5 Sole meunière ⁴	€32.00
6 Filet de thon grillé ⁴	€26.00

Spécialité vénitienne

7 Homard grillé ²	€85.00 (½ €45.00)
8 Homard fruits de mer ^{2 14}	€85.00 (½ €45.00)
9 Triomphe de fritures et légumes frits ^{2 4 5 14}	€26.00
10 Turbot au four avec pommes de terre (2 pers.) ⁴	€82.00
11 Grillade mixte de poisson de la maison ^{2 4}	€36.00
12 Trio de calamars ^{1 2 4 5 14}	€28.00
13 Seiches à l'encre et polenta ^{1 2 4 5 14}	€20.00

Viandes

1 Blanc de poulet grillé ou aux champignons	€18.00
2 Filet de bœuf grillé	€32.00
3 Filet de bœuf au poivre vert ou au Porto ^{7 12}	€35.00
4 Tranches de bœuf au vinaigre balsamique	€30.00
5 Steak de bœuf grillé	€25.00

Spécialité vénitienne

6 Foie à la vénitienne avec polenta	€18.00
-------------------------------------	--------

Accompagnements

1 Salade mixte	€5.00
2 Grande salade mixte	€10.00
3 Légumes de saison grillés ou cuits	€5.00
4 Frites ^{1 5}	€5.00
5 Roquette et Grana ⁷	€8.00
6 Grande salade «Pozzo Rovverso» ^{7 14}	€16.00

Cheeses

1 Fromage (par portion) ⁷	€10.00
2 Sélection de fromages «Pozzo Rovverso» ⁷	€15.00

Desserts

1 Sélection de desserts ^{1 3 7 8}	€8.00
--	-------



Carta dei vini / Wine list / Weinkarte / Carte des vins

Bollicine

VENETO

Prosecco Brut	€28,00
Prosecco Extra Dry	€28,00

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Cuvée millesimato	€45,00
-------------------------------------	--------

FRANCIA

Moët & Chandon	€100,00
Drappier Brut	€90,00

Vini Bianchi

VENETO

Pinot Grigio	€28,00
Chardonnay	€25,00
Sauvignon	€25,00
Soave Classico:	
750ml	€25,00
375 ml	€15,00
Pinot Grigio Tudajo, Bosco del Merlo	€30,00
Chardonnay Nicopeja, Bosco del Merlo	€30,00
Sauvignon Turrano, Bosco del Merlo	€30,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla	€35,00
----------------	--------

Vini del Collio:

Friulano, Gori	€35,00
Sauvignon, Gori	€35,00
Chardonnay, Gori	€35,00
Pinot Grigio, Gori	€38,00

Chardonnay Paladis, Murva	€42,00
Chardonnay Monuments, Murva	€39,00
Sauvignon Teolis, Murva	€42,00
Sauvignon Corvatis, Murva	€39,00
Murva (Chardonnay, Sauvignon, Friulano)	€45,00



Vini Rosati

VENETO

Bardolino Chiaretto	€25,00
---------------------	--------

Vini Rossi

VENETO

Cabernet Franc	€25,00
Cabernet Sauvignon	€25,00
Merlot	€25,00
Refosco	€25,00
Cabernet Franc, Bosco del Merlo	€28,00
Cabernet Sauvignon, Bosco del Merlo	€28,00
Merlot Riserva Campo Camino, Bosco del Merlo	€35,00
360 Ruber Capite, Bosco del Merlo:	€39,00
<i>(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbech)</i>	
Bardolino	€25,00
Valpolicella:	
750 ml	€25,00
375 ml	€15,00
Valpolicella Ripasso, Ca' Rugate	€42,00
Amarone della Valpolicella	da €160,00 a €180,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco	€28,00
-----------	--------

TOSCANA

Chianti Classico	€39,00
Brunello di Montalcino	€90,00
Brunello di Montalcino, Biondi Santi	€290,00

PIEMONTE

Barolo	€85,00
--------	--------

Vini al calice

Wines by the Glass

Weine im Glas

Vins au verre

da €5,00

from €5,00



Bevande

Acqua minerale (naturale o frizzante)	€4,00	Caffè	€3,00
Soft Drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Gingerino)	€4,50	Caffè americano	€4,00
Birra alla spina		Liquori nazionali e internazionali e grappa	€6,00
<i>Piccola (0,2 L)</i>	€4,50	Grappa barricata	€8,00
<i>Media (0,4 L)</i>	€6,50	Vini in caraffa (rosso, bianco, frizzante):	
Spritz - Birra in bottiglia	€6,00	<i>¼ litro</i>	€7,00
Bellini	€8,50	<i>½ litro</i>	€12,00
		<i>1 litro</i>	€18,00

Drinks

Mineral water (still or sparkling)	€4.00	Espresso	€3.00
Soft drinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Gingerino)	€4.50	American coffee	€4.00
Draft beer		National and international liqueurs and grappa	€6.00
<i>Small (0.2 L)</i>	€4.50	Aged grappa	€8.00
<i>Medium (0.4 L)</i>	€6.50	House wine in carafe (red, white, sparkling):	
Spritz – bottled beer	€6.00	<i>¼ liter</i>	€7.00
Bellini	€8.50	<i>½ liter</i>	€12.00
		<i>1 liter</i>	€18.00

Getränke

Mineralwasser (still oder sprudelnd)	€4.00	Espresso	€3.00
Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Gingerino)	€4.50	Amerikanischer Kaffee	€4.00
Bier vom Fass		Nationale und internationale Liköre und Grappa	€6.00
<i>Klein (0,2 L)</i>	€4.50	Barrique-Grappa	€8.00
<i>Mittel (0,4 L)</i>	€6.50	Hauswein in Karaffe (rot, weiß, sprudelnd):	
Spritz – Flaschenbier	€6.00	<i>¼ Liter</i>	€7.00
Bellini	€8.50	<i>½ Liter</i>	€12.00
		<i>1 Liter</i>	€18.00

Boissons

Eau minérale (plate ou pétillante)	€4.00	Espresso	€3.00
Boissons sans alcool (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda...)	€4.50	Café américain	€4.00
Bière pression		Liqueurs nationales et internationales et grappa	€6.00
<i>Petite (0,2 L)</i>	€4.50	Grappa vieillie en fût	€8.00
<i>Moyenne (0,4 L)</i>	€6.50	Vin en carafe (rouge, blanc, pétillant):	
Spritz – bière en bouteille	€6.00	<i>¼ litre</i>	€7.00
Bellini	€8.50	<i>½ litre</i>	€12.00
		<i>1 litre</i>	€18.00

Allergeni:

- | | | |
|--|--------------------------------------|--|
| ① Cereali contenenti glutine | ⑥ Soia e prodotti a base di soia | ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| ② Crostacei e prodotti a base di crostacei | ⑦ Latte e prodotti a base di latte | ⑫ Anidride solforosa e solfiti |
| ③ Uova e prodotti a base di uova | ⑧ Frutta a guscio | ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini |
| ④ Pesce e prodotti a base di pesce | ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano | ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| ⑤ Arachidi o prodotti a base di arachidi | ⑩ Senape e prodotti a base di senape | |

Allergens:

- | | | |
|---|--------------------------------------|---|
| ① Cereals containing gluten | ⑥ Soy and soy-based products | ⑪ Sesame seeds and sesame seed-based products |
| ② Crustaceans and crustacean-based products | ⑦ Milk and milk-based products | ⑫ Sulphur dioxide and sulphites |
| ③ Eggs and egg-based products | ⑧ Tree nuts | ⑬ Lupin and lupin-based products |
| ④ Fish and fish-based products | ⑨ Celery and celery-based products | ⑭ Molluscs and mollusc-based products |
| ⑤ Peanuts or peanut-based products | ⑩ Mustard and mustard-based products | |

Allergene:

- | | | |
|---|---|---|
| ① Glutenhaltige Getreide | ⑥ Soja und daraus hergestellte Produkte | ⑪ Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte |
| ② Krebstiere und daraus hergestellte Produkte | ⑦ Milch und daraus hergestellte Produkte | ⑫ Schwefeldioxid und Sulfite |
| ③ Eier und daraus hergestellte Produkte | ⑧ Schalenfrüchte | ⑬ Lupinen und daraus hergestellte Produkte |
| ④ Fisch und daraus hergestellte Produkte | ⑨ Sellerie und daraus hergestellte Produkte | ⑭ Weichtiere und daraus hergestellte Produkte |
| ⑤ Erdnüsse oder daraus hergestellte Produkte | ⑩ Senf und daraus hergestellte Produkte | |

Allergènes:

- | | | |
|---|---|---|
| ① Céréales contenant du gluten | ⑥ Soja et produits à base de soja | ⑪ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| ② Crustacés et produits à base de crustacés | ⑦ Lait et produits à base de lait | ⑫ Anhydride sulfureux et sulfites |
| ③ Œufs et produits à base d'œufs | ⑧ Fruits à coque | ⑬ Lupin et produits à base de lupin |
| ④ Poisson et produits à base de poisson | ⑨ Céleri et produits à base de céleri | ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques |
| ⑤ Arachides ou produits à base d'arachides | ⑩ Moutarde et produits à base de moutarde | |



Wi-fi
Vodafone
Al Pozzo Rovorso
psw: pozzo2021



Google