

Antica Torre

RISTORANTE STORICO IN VENEZIA

DAL 1582, LA CUCINA TIPICA
CHE ESALTA LE PRIMIZIE DI STAGIONE

ANTIPASTI

italiano

<i>Antipasto misto di pesce</i>	€ 22,00	<i>Carpaccio di manzo su letto di rucola e grana</i>	€ 19,00
<i>Sarde in saor alla veneziana con polenta</i>	€ 16,00	<i>Antipasto misto di salumi della casa</i>	€ 20,00
<i>Saltata di cozze e vongole</i>	€ 19,00	<i>Prosciutto crudo e melone</i>	€ 19,00
<i>Capesante gratinate</i>	€ 16,00	<i>Bresaola, rucola e Grana Padano</i>	€ 16,00
<i>Baccalà mantecato con polenta</i>	€ 16,00	<i>Caprese di Bufala</i>	€ 15,00
<i>Bis di fritto, scampi e sarde</i>	€ 22,00	<i>Melanzane alla parmigiana</i>	€ 14,00
<i>Gamberetti all'olio di oliva su letto di rucola</i>	€ 16,00	<i>alla nostra maniera</i>	
<i>Sarde fritte con salsa alla marinara</i>	€ 17,00	<i>Insalatina dello Chef</i>	€ 12,00
<i>Scampi fritti</i>	€ 24,00	<i>Antipasto misto di verdure stagionali</i>	€ 14,00
<i>con riduzione di aceto balsamico</i>			

APPETIZER

english

<i>Mix fishappetizer</i>	€ 22,00	<i>Beef Carpaccio with rucola and Grana</i>	€ 19,00
<i>Sardin in a sweet and sour sauce</i>	€ 16,00	<i>Mix cold meats appetizer</i>	€ 20,00
<i>Sauted of mussels and clams</i>	€ 19,00	<i>Raw Ham and Melon</i>	€ 19,00
<i>Gratinated Queen Scallops</i>	€ 16,00	<i>Bresaola, rocket salad and Grana Padano</i>	€ 16,00
<i>Creamedcodfish</i>	€ 16,00	<i>Buffalo's Caprese salade</i>	€ 15,00
<i>Bis of fried shrimps and sardin</i>	€ 22,00	<i>Eggplant Parmigiana</i>	€ 14,00
<i>Small prawns, olive oil and rocket salad</i>	€ 16,00	<i>Chef salad</i>	€ 12,00
<i>Sardinfried with marinara sauce</i>	€ 17,00	<i>Mix of season vegetables appetizer</i>	€ 14,00
<i>Fried shrimps with balsamic vinegar</i>	€ 24,00		

HORS D'OEUVRE

français

<i>Hors d'oeuvre de poisson de la maison</i>	€ 22,00	<i>Carpaccio de buf avec roquette</i>	€ 19,00
<i>Sardines à la Vénitienne avec Polenta</i>	€ 16,00	<i>et Grana Padano</i>	
<i>Sauté de moules et palourdes</i>	€ 19,00	<i>Charcuterie variée de la maison</i>	€ 20,00
<i>Conquilles St-Jacques gratinées</i>	€ 16,00	<i>Jambon cru et Melon</i>	€ 19,00
<i>Brandade avec polenta</i>	€ 16,00	<i>Bresaola, roquette et Grana Padano</i>	€ 16,00
<i>Sardines et langoustines frites</i>	€ 22,00	<i>Caprese de buffle</i>	€ 15,00
<i>Crevettes à l'huile d'olive et roquette</i>	€ 16,00	<i>Aubergines au parmesan</i>	€ 14,00
<i>Sardines frites avec sauce sauce marinara</i>	€ 17,00	<i>Salade du chef</i>	€ 12,00
<i>Langoustines frites avec vinaigre balsamique</i>	€ 24,00	<i>Hors d'oeuvre mélange de légumes</i>	€ 14,00

PRIMI PIATTI

italiano

Spaghetti ai frutti di mare	€ 16,00	Gnocchi di patate saltati burro e salvia	€ 14,00
Bigoli in salsa alla veneziana	€ 15,00	Gnocchi ai quattro formaggi	€ 14,00
Bigoli allo scoglio Antica Torre	€ 24,00	Lasagna alla bolognese	€ 14,00
Zuppa di pesce del Mediterraneo	€ 16,00	Spaghetti alla carbonara	€ 15,00
Spaghetti alle vongole	€ 15,00	Ravioli di carne / ricotta e spinaci	€ 14,00
Tagliolino 1/2 astice Antica Torre	€ 24,00	saltati al pomodoro / ragù bolognese / burro e salvia	
Gnocchi di patata con salsa di granchio	€ 20,00	Fettuccine alla nostra maniera	€ 14,00
Spaghetti al nero di seppia	€ 16,00	Tagliatelle al ragù alla bolognese	€ 14,00
Ravioli di pesce in salsa di agrumi	€ 16,00	Risotto di verdure o risi e bisi	€ 15,00
Risotto ai frutti di mare	€ 18,00	Spaghetti pomodorini, basilico e pinoli	€ 14,00
Risotto al nero di seppia	€ 18,00	Tagliolini al pesto di basilico e pinoli	€ 15,00
Tagliolini capesante,	€ 22,00	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	€ 12,00
pancetta croccante e funghi		Pasta e fagioli "Veneta"	€ 15,00

FIRST COURSE

english

Spaghetti with sea food sauce	€ 16,00	Gnocchi with butter and sage sauce	€ 14,00
Bigoli with anchovies and onions sauce	€ 15,00	Gnocchi with four cheese sauce	€ 14,00
Bigoli with sea food (big size)	€ 24,00	Baked Lasagna with meatsauce	€ 14,00
Local Fish soup	€ 16,00	Spaghetti with carbonara sauce	€ 15,00
Spaghetti with clams	€ 15,00	Meat ravioli / ricotta and spinach	€ 14,00
Tagliolini 1/2 lobster "Antica Torre"	€ 24,00	sauteed with tomato sauce/ ragù bolognese / butter and sauge	
"Dumplings" with crabsauce	€ 20,00	Fettuccine noodles with oursauce	€ 14,00
Spaghetti with cuttle fish ink	€ 15,00	Tagliatelle with meatsauce	€ 14,00
Fish ravioli with citrus sauce	€ 16,00	Risotto with vegetables or with peas	€ 15,00
Seafood risotto	€ 18,00	Spaghetti with cherry tomatoes and pinenuts	€ 14,00
Risotto with cuttlefish ink	€ 18,00	Tagliolini with pesto sauce (basil and pinenuts)	€ 15,00
Noodles with scallops,	€ 22,00	Spaghetti with garlic, oil, spicy pepper	€ 12,00
crispy bacon and mushrooms		Pasta and beans "Veneta"	€ 15,00

PREMIERS PLATS

français

Spaghetti au fruits de mer	€ 16,00	Gnocchi avec sauge et beurre	€ 14,00
Bigoli en sauce a la vénétienne	€ 15,00	Gnocchi avec 4 fromages sauce	€ 14,00
Bigoli avec fruits de mer de la maison	€ 24,00	Lasagne au four	€ 14,00
Soupe de poisson de la Méditerranée	€ 16,00	Spaghetti avec carbonara sauce	€ 15,00
Spaghetti avec palourdes	€ 15,00	Ravioli de beef / ricotta et épinards	€ 14,00
Tagliolini 1/2 homard Antica Torre	€ 24,00	sauté à la salse tomate/ ragù bolognese / beurre et sauge	
Gnocchi avec sauce au crab	€ 20,00	Fettuccine a notre facon	€ 14,00
Spaghetti avec Seiches aux noir	€ 16,00	Tagliatelle à la bolognaise	€ 14,00
Ravioli de poisson avec agrumes sauce	€ 16,00	Risotto avec légumes ou risotto avec pois	€ 15,00
Risotto de fruits de mer	€ 18,00	Spaghetti avec tomates, basilica et pignons	€ 14,00
Risotto aux sauce noir	€ 18,00	Tagliolini avec pesto sauce (basilic et pignons)	€ 15,00
Nouilles aux pétoncles,	€ 22,00	Spaghetti avec l'ail, hoile et poirron	€ 12,00
bacon croustillant et champignons		Pates et haricons "Veneta"	€ 15,00

SECONDI PIATTI

italiano

<i>Seppie in nero alla veneziana con la polenta</i>	€ 22,00	<i>Fegato alla veneziana con polenta</i>	€ 18,00
<i>Coda di rospo al forno con patate, pomodorini e olive</i>	€ 24,00	<i>Entrecote alla griglia</i>	€ 18,00
<i>Frittura mista dell'Adriatico con verdure</i>	€ 24,00	<i>Cotoletta alla milanese con patatine fritte</i>	€ 16,00
<i>Calamari fritti con polenta</i>	€ 20,00	<i>Scaloppine alla pizzaiola</i>	€ 18,00
<i>Branzino od orata alla griglia</i>	€ 24,00	<i>Scaloppine saltate al Marsala</i>	€ 18,00
<i>Sogliola nostrana alla munier</i>	€ 22,00	<i>Petto di pollo alla griglia</i>	€ 16,00
<i>Grigliata mista di pesce del giorno</i>	€ 34,00	<i>Petto di pollo in salsa al limone</i>	€ 16,00
<i>Pescato fresco locale al forno</i>	€ 42,00	<i>Filetto di manzo ai quattro formaggi</i>	€ 24,00
<i>650 – 800 gr. con contorno</i>			
<i>Scampi alla griglia</i>	€ 28,00		
<i>Trancio di salmone con salsa di yogurt</i>	€ 18,00		
<i>Aragosta alla nostra maniera</i>	€ 45,00		

SECOND COURSE

english

<i>Black cuttlefish with polenta</i>	€ 22,00	<i>Calf liver "Veneziana Style" with polenta</i>	€ 18,00
<i>Baked monkfish with potatoes, cherry tomatoes & olives</i>	€ 24,00	<i>Beef entrecote grilled</i>	€ 18,00
<i>Mix fried fish with small vegetables fried</i>	€ 24,00	<i>Milanese cutlet with french fries</i>	€ 16,00
<i>Fried squid with grilled polenta</i>	€ 20,00	<i>Escaloppe with "pizzaiola" sauce</i>	€ 18,00
<i>Seabass or seabream grilled</i>	€ 24,00	<i>Escaloppe with Marsala sauce</i>	€ 18,00
<i>Local soal with muniersauce</i>	€ 22,00	<i>Grilled chicken breast</i>	€ 16,00
<i>Mix grilled fish of the day</i>	€ 34,00	<i>Grilled chicken with lemon sauce</i>	€ 16,00
<i>Fresh fish of the day baked</i>	€ 42,00	<i>Beef fillet with four cheese sauce</i>	€ 24,00
<i>gr. 650-800 with vegetables</i>			
<i>Grilled shrimps</i>	€ 28,00		
<i>Salmon with yogurt sauce</i>	€ 18,00		
<i>Lobster with oursauce</i>	€ 45,00		

SECOND PLATS

français

<i>Seches à la vènitienne avec polenta</i>	€ 22,00	<i>Foie à la Vènetienne avec polenta</i>	€ 18,00
<i>Lotte au four avec pommes de terre tomates et olives</i>	€ 24,00	<i>Entrecote grillée</i>	€ 18,00
<i>Fritture variée de poissons</i>	€ 24,00	<i>Escalopes à la Milanese avec frite</i>	€ 16,00
<i>Calamars frit avec Polenta</i>	€ 20,00	<i>Escalope avec Pizzaiola sauce</i>	€ 18,00
<i>Loup de mer ou dorade grillée</i>	€ 24,00	<i>Escalope avec Marsala sauce</i>	€ 18,00
<i>Sole a la meunière</i>	€ 22,00	<i>Supreme de volaille grillée</i>	€ 16,00
<i>Grillade de poisson de la maison</i>	€ 34,00	<i>Supreme de volaille avec citron sauce</i>	€ 16,00
<i>Poisson du jour gr. 650-800 avec legumes</i>	€ 42,00	<i>Filet de Bef avec quatre fromage sauce</i>	€ 24,00
<i>Langustine grillée</i>	€ 28,00		
<i>Lachs avec yaourt sauce</i>	€ 18,00		
<i>Homand a notre facon</i>	€ 45,00		

CONTORNI

italiano

<i>Insalata mista di stagione</i>	€ 7,00	<i>Selezione di formaggi locali</i>	€ 20,00
<i>Fagioli con cipolla</i>	€ 8,00	<i>Formaggio del giorno a porzione</i>	€ 8,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 8,00		
<i>Patate fritte</i>	€ 6,00		

SIDE DISH

english

<i>Mix season salad</i>	€ 7,00	<i>Selection of local cheese</i>	€ 20,00
<i>Beans with onion</i>	€ 8,00	<i>Cheese of the day per portion</i>	€ 8,00
<i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00		
<i>French fries</i>	€ 6,00		

CONTOURS

français

<i>Salade Varée</i>	€ 7,00	<i>Sélection de fromage</i>	€ 20,00
<i>Haricots à l'oignon</i>	€ 8,00	<i>Fromage a portion</i>	€ 8,00
<i>Légumes grillés</i>	€ 8,00		
<i>Pommes frites</i>	€ 6,00		

I nostri piatti sono freschi e preparati al momento; il nostro personale è a disposizione per qualsiasi informazione relativa ad intolleranze o allergie che possono causare alcuni dei prodotti da noi utilizzati.

Our dishes are freshly prepared; our staff is available for any information relating to intolerances or allergies that may cause some of the products we use.

DOLCI

italiano

<i>Tiramisù</i>	€ 8,00	<i>Gelato al limone</i>	€ 7,00
<i>Torta alle mandorle</i>	€ 8,00	<i>Tartufo bianco o nero</i>	€ 7,00
<i>Torta di mele</i>	€ 8,00	<i>Tartufo bianco affogato al caffè</i>	€ 9,00
<i>Pannacotta ai frutti di bosco</i>	€ 7,00	<i>Coppa gelato alla vaniglia</i>	€ 7,00

DESSERTS

english

<i>Tiramisù</i>	€ 8,00	<i>Lemon icecream</i>	€ 7,00
<i>Almonds cake</i>	€ 8,00	<i>White or black truffle</i>	€ 7,00
<i>Apples cake</i>	€ 8,00	<i>White truffle poached in coffee</i>	€ 9,00
<i>"Pannacotta" with berries</i>	€ 7,00	<i>Vanilla ice cream cup</i>	€ 7,00

DESSERTS

français

<i>Tiramisù</i>	€ 8,00	<i>Glace au citron</i>	€ 7,00
<i>Tarte aux mandes</i>	€ 8,00	<i>Truffe blanc ou noir</i>	€ 7,00
<i>Tarte aux pommes</i>	€ 8,00	<i>Truffe blanche pochée au café</i>	€ 9,00
<i>"Pannacotta" aux fruits rouges</i>	€ 7,00	<i>Coupe de glace à la vanille</i>	€ 7,00

CAFFETTERIA E AMARI

<i>Caffè espresso</i>	€ 2,50	<i>Amari Nazionali</i>	€ 4,50
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 3,00	<i>Wisky selezione</i>	da € 6,00 a € 9,00
<i>Cappuccino</i>	€ 4,50	<i>Grappe Nazionali - selezione</i>	da € 4,50 a € 9,00
<i>Caffè americano</i>	€ 2,50	<i>Cognac – Armagnac - Brandy</i>	da € 5,00 a € 9,00
<i>Caffè di Orzo</i>	€ 3,00		
<i>Caffelatte</i>	€ 5,00		
<i>Thè caldo a selezione</i>	€ 5,00		
<i>Cioccolata calda</i>	€ 5,00		

APERITIVI & COCKTAILS

<i>Spritz (aperitivo veneziano)</i>	€ 7,00	<i>Mojito</i>	€ 12,00
<i>Prosecco al calice</i>	€ 6,00	<i>Cuba Libre</i>	€ 10,00
<i>Bellini</i>	€ 7,00	<i>Caipirinha</i>	€ 12,00
<i>Rossini</i>	€ 7,00	<i>Gin Tonic - Gin Lemon</i>	€ 10,00
<i>Americano</i>	€ 9,00	<i>Vodka Tonic – Vodka Lemon</i>	€ 10,00
<i>Negroni</i>	€ 9,00	<i>Tequila Sunrise</i>	€ 10,00
<i>Campari Orange</i>	€ 9,00		
<i>Gingerino</i>	€ 5,00		

BIBITE & BIRRE

<i>Acqua minerale</i>	€ 4,00	<i>Birra Moretti</i>	€ 5,00
<i>Naturale – Frizzante</i>		<i>alla spina piccola 0,20cl</i>	
<i>Bibite in lattina</i>	€ 4,50	<i>Birra Moretti</i>	€ 8,00
<i>Coca-cola, Fanta, Sprite,</i>		<i>alla spina media 0,40cl</i>	
<i>The freddo, Lemonsoda</i>			
<i>Succo di frutta in bottiglia</i>	€ 5,00	<i>Birra Moretti</i>	€ 15,00
		<i>alla spina grande 100cl</i>	
<i>Vino locale in caraffa</i>	€ 20,00	<i>Heineken in bottiglia da 33 cl</i>	€ 7,00
<i>Bianco o Rosso</i>			
<i>House wine Red or White - 1 lt</i>		<i>Beck's in bottiglia da 33 cl</i>	€ 7,00
<i>Vino locale in caraffa</i>	€ 12,00	<i>Corona in bottiglia da 33 cl</i>	€ 7,00
<i>Bianco o Rosso</i>			
<i>House wine Red or White - 0,5 lt</i>		<i>Ceres in bottiglia da 33 cl</i>	€ 7,00
<i>Vino locale in caraffa</i>	€ 7,00	<i>Moretti rossa</i>	€ 7,00
<i>Bianco o Rosso</i>		<i>in bottiglia da 33 cl</i>	
<i>House wine Red or White - 0,25 lt</i>			
		<i>Heineken analcolica</i>	€ 7,00
		<i>in bottiglia da 33 cl</i>	

VINI BIANCHI SUPERIORI

<i>Soave Classico - 0,75 lt</i>	€ 31,00	<i>Prosecco - 0,75 lt</i>	€ 29,00
<i>Tocai - 0,75 lt</i>	€ 31,00	<i>Rosè - 0,75 lt</i>	€ 29,00
<i>Pinot grigio - 0,75 lt</i>	€ 32,00	<i>1/2 bottiglia - 0,375 lt</i>	€ 17,00
<i>Riesling - 0,75 lt</i>	€ 30,00		

VINI ROSSI SUPERIORI

<i>Refosco - 0,75 lt</i>	€ 32,00	<i>Chianti - 0,75 lt</i>	€ 33,00
<i>Bardolino - 0,75 lt</i>	€ 30,00	<i>Valpolicella - 0,75 lt</i>	€ 29,00
<i>Cabernet - 0,75 lt</i>	€ 30,00	<i>Lambrusco "amabile" - 0,75 lt</i>	€ 28,00
<i>Merlot - 0,75 lt</i>	€ 31,00	<i>1/2 bottiglia - 0,375 lt</i>	€ 17,00

CHAMPAGNE

<i>Brut-laurent Perrier / Piper - Heidsieck - 0,75 lt</i>	€ 80,00
<i>MOët & Chandon - 0,75 lt</i>	€ 80,00

LA PIZZA

MARINARA

€ 8,50

pomodoro, olio, aglio
tomato, oil, garlic
tomate, oeil, aii

MARGHERITA

€ 9,50

pomodoro, mozzarella
tomato, mozzarella cheese
tomate, mozzarella fromage

ROMANA

€ 9,50

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi
tomato, mozzarella cheese, ancovy, oregano, capers
tomate, mozzarella fromage, anchois, organ, capres

BUFALINA

€ 14,00

pomodoro, mozzarella di bufala Campana, basilico
tomato, mozzarella di bufala Campana, basil
tomate, mozzarella di bufala Campana, basilic

FRUTTI DI MARE

€ 15,00

pomodoro, mozzarella, aglio, misto frutti di mare
tomato, mozzarella cheese, garlic, fruit of the sea mix
tomate, mozzarella fromage, aii, mélanges de fruits de mer

FUNGHI

€ 13,00

pomodoro, mozzarella, funghi
tomato, mozzarella cheese, mushrooms
tomate, mozzarella fromage, jambon, champignons

PROSCIUTTO

€ 13,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomato, mozzarella cheese, ham
tomate, mozzarella fromage, jambon

DIAVOLA

€ 13,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante
tomato, mozzarella cheese, spicy salami "Napoli"
tomate, mozzarella fromage, saucisson piquant

CAPRICCIOSA

€ 14,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive
tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives
tomate, mozzarella fromage, jambon, champignons, artchauts, olives

QUATTRO STAGIONI

€ 13,50

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artchokes
tomate, mozzarella fromage, jambon, champignons, artchauts

QUATTRO FORMAGGI

€ 15,00

pomodoro, formaggi misti con Gorgonzola
tomato, mozzarella cheese, 4 cheese with "Gorgonzola"
tomate, mozzarella fromage, 4 fromages mélanges avec "Gorgonzola"

VEGETARIANA

€ 14,00

pomodoro, mozzarella, verdure assortite
tomato, mozzarella cheese, mixed vegetables
tomate, mozzarella fromage, mélanges des legumes

TONNO e CIPOLLA

€ 13,00

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato, mozzarella cheese, tunafish, onion
tomate, mozzarella fromage, thon poisson

ANTICA TORRE

€ 16,00

Special

PIZZA GLUTEN FREE + € 1,50