



## ANTIPASTI

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Cicchetti tipici della tradizione veneziana</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8</small>                     | 12,50 |
| <b>Tartare di Tonno fresco marinato con erbe aromatiche e pepe rosa</b><br><small>4</small>            | 18,00 |
| <b>Pepata di cozze e vongole alla marinara</b><br><small>1.2.8.9</small>                               | 17,00 |
| <b>Baccalà mantecato su letto di polenta croccante</b><br><small>1.3.4.7</small>                       | 15,00 |
| <b>Antipasto alla veneziana "Queen of Venice"</b><br><small>1.2.3.4.5.6.7.8.9.11</small>               | 23,00 |
| <b>Crudite di pesce fresco (in base al mercato)</b><br><small>2.4</small>                              | 28,00 |
| <b>Tris in saor (gamberi, scampi, sarde)</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8</small>                           | 14,00 |
| <b>Bruschetta al pomodoro fresco, basilico e olio extravergine</b><br><small>1</small>                 | 9,00  |
| <b>Mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico su letto di rucola</b><br><small>7.8</small>              | 12,00 |
| <b>Carpaccio di filetto di manzo con rucola e scaglie di Grana</b><br><small>7</small>                 | 17,00 |
| <b>Antipasto misto di salumi e formaggi accompagnato con miele del Trentino</b><br><small>7</small>    | 23,00 |
| <b>Prosciutto crudo stagionato con burrata cremosa o melone fresco in stagione</b><br><small>7</small> | 16,00 |

## PRIMI PIATTI

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spaghettoni al nero di seppia</b><br><small>1.2.3.7.9</small>                       | 15,00 |
| <b>Linguine "alla Busera" gamberi e scampi</b><br><small>1.2.3.7.9.14</small>          | 17,50 |
| <b>Spaghettoni alle vongole veraci</b><br><small>1.2.3.7.9</small>                     | 15,50 |
| <b>Spaghettoni ai frutti di mare</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8.9.14</small>              | 18,00 |
| <b>Paccheri all'astice e pistacchio</b><br><small>1.2.3.7.8.9</small>                  | 25,00 |
| <b>Tagliatelle al salmone e zafferano</b><br><small>1.3.4.7.9</small>                  | 17,00 |
| <b>Risotto alle meraviglie del mare</b><br><small>2.3.4.6.7.8.9.14</small>             | 18,00 |
| <b>Zuppa di pesce e crostacei alla marinara</b><br><small>1.2.8.9</small>              | 18,00 |
| <b>Spaghettoni al pomodoro e basilico</b>                                              | 10,00 |
| <b>Spaghettoni alla Bolognese</b><br><small>1.3.7.9</small>                            | 13,50 |
| <b>Spaghettoni alla Carbonara</b><br><small>1.3.7</small>                              | 14,50 |
| <b>Pappardelle fatte in casa con porcini e speck</b><br><small>1.3.7.9</small>         | 15,50 |
| <b>Ravioli con ricotta e spinaci</b><br><small>1.3.7.9</small>                         | 14,50 |
| <b>Lasagna con ragù di manzo alla bolognese</b><br><small>1.3.7.9</small>              | 13,50 |
| <b>Farfalle avvolte in crema ai quattro formaggi selezionati</b><br><small>1.7</small> | 13,00 |

## SECONDI PIATTI

|                                                                                                             |           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>Calamari fritti con verdure pastellate</b><br><small>1.2.4.7.9</small>                                   |           | 18,00 |
| <b>Seppie alla griglia con polenta</b><br><small>14</small>                                                 |           | 17,00 |
| <b>Gran fritto misto di mare con verdure pastellate</b><br><small>1.2.3.4.7.9.14</small>                    |           | 24,00 |
| <b>Filetto di rombo alla griglia con patate al forno</b><br><small>1.4.9</small>                            |           | 26,00 |
| <b>Pesce del giorno al sale o al forno in profumo di erbe con verdure di stagione</b><br><small>4.9</small> |           | 30,00 |
| <b>Filetto di salmone alla griglia con verdure di stagione</b><br><small>4</small>                          |           | 22,00 |
| <b>Filetto di tonno in crosta di sesamo e pistacchio</b>                                                    |           | 25,00 |
| <b>Grigliata mista del mare Adriatico (min. per 2 persone)</b><br><small>1.2.4.9</small>                    | a persona | 35,00 |
| <b>Fegato alla Veneziana</b><br><small>1.6.8.9</small>                                                      |           | 19,00 |
| <b>Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella</b>                                                      |           | 28,00 |
| <b>Costicine di agnello alla griglia</b>                                                                    |           | 22,00 |
| <b>Bistecca ai ferri con salsa Barbecue</b><br><small>7.8</small>                                           |           | 18,50 |
| <b>Cotoletta milanese con patatine fritte</b><br><small>1.3</small>                                         |           | 15,00 |
| <b>Fiorentina alla griglia (min. per 2 persone)</b>                                                         | 100gr     | 7,00  |
| <b>Tomahawk (min. per 2 persone)</b>                                                                        | 100gr     | 7,50  |

## INSALATONE / CONTORNI

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| <b>Insalata Mista</b>                               | 5,50  |
| <b>Verdure miste di stagione ai ferri</b>           | 6,00  |
| <b>Patatine fritte</b>                              | 5,00  |
| <b>Patate al forno</b>                              | 6,00  |
| <b>Insalatona Primavera</b><br><small>3.4.9</small> | 13,00 |
| <b>Insalatona Greca</b><br><small>7.9</small>       | 12,50 |

In base alla stagione alcuni prodotti possono essere surgelati.

Coperto € 2,00

## APPETIZERS

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Typical Venetian "Cicchetti" (Small Snacks)</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8</small>               | 12,50 |
| <b>Fresh Tuna Tartare marinated with aromatic herbs and pink peppercorns</b><br><small>4</small> | 18,00 |
| <b>Mussel and Clam Stew "alla Marinara"</b><br><small>1.2.8.9</small>                            | 17,00 |
| <b>Baccalà on a bed of crispy polenta</b><br><small>1.3.4.7</small>                              | 15,00 |
| <b>Venetian Antipasto "Queen of Venice"</b><br><small>1.2.3.4.5.6.7.8.9.11</small>               | 23,00 |
| <b>Fresh Seafood Platter (depending on the market)</b><br><small>2.4</small>                     | 28,00 |
| <b>"Tris in Saor" (Sweet and sour shrimp, scampi, sardines)</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8</small>  | 14,00 |
| <b>Bruschetta with fresh tomato, basil and extra virgin olive oil</b><br><small>1</small>        | 9,00  |
| <b>Buffalo Mozzarella, tomato and basil on a bed of arugula</b><br><small>7.8</small>            | 12,00 |
| <b>Beef Fillet Carpaccio with arugula and Grana cheese flakes</b><br><small>7</small>            | 17,00 |
| <b>Mixed cold cuts and cheeses platter served with Trentino honey</b><br><small>7</small>        | 23,00 |
| <b>Parma ham with creamy burrata or fresh melon in season</b><br><small>7</small>                | 16,00 |

## FIRST COURSES

|                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spaghettoni with cuttlefish ink</b><br><small>1.2.3.7.9</small>                                        | 15,00 |
| <b>Linguine "alla Busera" with prawns and scampi</b><br><small>1.2.3.7.9.14</small>                       | 17,50 |
| <b>Spaghettoni with clams</b><br><small>1.2.3.7.9</small>                                                 | 15,50 |
| <b>Spaghettoni with seafood</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8.9.14</small>                                      | 18,00 |
| <b>Paccheri with lobster and pistachio</b><br><small>1.2.3.7.8.9</small>                                  | 25,00 |
| <b>Tagliatelle with salmon and saffron</b><br><small>1.3.4.7.9</small>                                    | 17,00 |
| <b>Risotto with seafood delicacies</b><br><small>2.3.4.6.7.8.9.14</small>                                 | 18,00 |
| <b>Seafood and shellfish soup "alla marinara"</b><br><small>1.2.8.9</small>                               | 18,00 |
| <b>Spaghettoni with tomato and basil</b>                                                                  | 10,00 |
| <b>Spaghettoni alla Bolognese (meat sauce)</b><br><small>1.3.7.9</small>                                  | 13,50 |
| <b>Spaghettoni alla Carbonara (eggs, cured pork, cheese, black pepper)</b><br><small>1.3.7</small>        | 14,50 |
| <b>Homemade Pappardelle with porcini mushrooms and speck (smoked cured ham)</b><br><small>1.3.7.9</small> | 15,50 |
| <b>Ravioli with ricotta cheese and spinach</b><br><small>1.3.7.9</small>                                  | 14,50 |
| <b>Lasagna with beef ragù alla Bolognese</b><br><small>1.3.7.9</small>                                    | 13,50 |
| <b>Farfalle pasta in a selected four-cheese cream sauce</b><br><small>1.7</small>                         | 13,00 |

## SECOND COURSES

|                                                                                                              |           |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>Fried calamari with battered vegetables</b><br><small>1.2.4.7.9</small>                                   |           | 18,00 |
| <b>Grilled cuttlefish with polenta</b><br><small>14</small>                                                  |           | 17,00 |
| <b>Large mixed fried seafood with battered vegetables</b><br><small>1.2.3.4.7.9.14</small>                   |           | 24,00 |
| <b>Grilled turbot fillet with baked potatoes</b><br><small>1.4.9</small>                                     |           | 26,00 |
| <b>Fish of the day baked in salt or in the oven with herbs and seasonal vegetables</b><br><small>4.9</small> |           | 30,00 |
| <b>Grilled salmon fillet with seasonal vegetables</b><br><small>4</small>                                    |           | 22,00 |
| <b>Tuna fillet in sesame and pistachio crust</b>                                                             |           | 25,00 |
| <b>Mixed grill of the Adriatic Sea (min. for 2 people)</b><br><small>1.2.4.9</small>                         | a persona | 35,00 |
| <b>Venetian-style liver</b><br><small>1.6.8.9</small>                                                        |           | 19,00 |
| <b>Beef fillet with Amarone della Valpolicella wine sauce</b>                                                |           | 28,00 |
| <b>Grilled lamb chops</b>                                                                                    |           | 22,00 |
| <b>Grilled steak with Barbecue sauce</b><br><small>7.8</small>                                               |           | 18,50 |
| <b>Milanese cutlet with French fries</b><br><small>1.3</small>                                               |           | 15,00 |
| <b>Grilled Florentine steak (min. for 2 people)</b>                                                          | 100gr     | 7,00  |
| <b>Tomahawk steak (min. for 2 people)</b>                                                                    | 100gr     | 7,50  |

## SIDE DISHES

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| <b>Mixed Salad</b>                                  | 5,50  |
| <b>Grilled Mixed Seasonal Vegetables</b>            | 6,00  |
| <b>French Fries</b>                                 | 5,00  |
| <b>Baked Potatoes</b>                               | 6,00  |
| <b>Spring Salad (Large)</b><br><small>3.4.9</small> | 13,00 |
| <b>Greek Salad (Large)</b><br><small>7.9</small>    | 12,50 |

Depending on the season, some products may be frozen

Cover charge € 2,00

## ENTRÉES

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>"Cicchetti" typiques de la tradition vénitienne (Petites bouchées)</b>    | 12,50 |
| <small>1.2.3.4.6.7.8</small>                                                 |       |
| <b>Tartare de Thon frais mariné aux herbes aromatiques et poivre rose</b>    | 18,00 |
| <small>4</small>                                                             |       |
| <b>Poêlée de moules et palourdes à la marinara</b>                           | 17,00 |
| <small>1.2.8.9</small>                                                       |       |
| <b>Brandade de morue sur lit de polenta croustillante</b>                    | 15,00 |
| <small>1.3.4.7</small>                                                       |       |
| <b>Antipasto vénitien "Queen of Venice"</b>                                  | 23,00 |
| <small>1.2.3.4.5.6.7.8.9.11</small>                                          |       |
| <b>Assortiment de fruits de mer crus (selon le marché)</b>                   | 28,00 |
| <small>2.4</small>                                                           |       |
| <b>"Tris in Saor" (Crevettes, langoustines, sardines aigres-douces)</b>      | 14,00 |
| <small>1.2.3.4.6.7.8</small>                                                 |       |
| <b>Bruschetta à la tomate fraîche, basilic et huile d'olive extra vierge</b> | 9,00  |
| <small>1</small>                                                             |       |
| <b>Mozzarella de Bufflonne, tomate et basilic sur lit de roquette</b>        | 12,00 |
| <small>7.8</small>                                                           |       |
| <b>Carpaccio de filet de bœuf à la roquette et copeaux de Grana</b>          | 17,00 |
| <small>7</small>                                                             |       |
| <b>Assortiment de charcuteries et fromages accompagné de miel du Trentin</b> | 23,00 |
| <small>7</small>                                                             |       |
| <b>Jambon cru affiné avec burrata crémeuse ou melon frais de saison</b>      | 16,00 |
| <small>7</small>                                                             |       |

## PREMIER PLAT

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spaghettoni à l'encre de seiche</b>                                  | 15,00 |
| <small>1.2.3.7.9</small>                                                |       |
| <b>Linguine "alla Busera" aux crevettes et scampi</b>                   | 17,50 |
| <small>1.2.3.7.9.14</small>                                             |       |
| <b>Spaghettoni aux palourdes</b>                                        | 15,50 |
| <small>1.2.3.7.9</small>                                                |       |
| <b>Spaghettoni aux fruits de mer</b>                                    | 18,00 |
| <small>1.2.3.4.6.7.8.9.14</small>                                       |       |
| <b>Paccheri au homard et pistache</b>                                   | 25,00 |
| <small>1.2.3.7.8.9</small>                                              |       |
| <b>Tagliatelle au saumon et safran</b>                                  | 17,00 |
| <small>1.3.4.7.9</small>                                                |       |
| <b>Risotto aux délices de la mer</b>                                    | 18,00 |
| <small>2.3.4.6.7.8.9.14</small>                                         |       |
| <b>Soupe de poissons et crustacés à la marinara</b>                     | 18,00 |
| <small>1.2.8.9</small>                                                  |       |
| <b>Spaghettoni à la tomate et au basilic</b>                            | 10,00 |
| <b>Spaghettoni à la Bolognaise (sauce à la viande)</b>                  | 13,50 |
| <small>1.3.7.9</small>                                                  |       |
| <b>Spaghettoni à la Carbonara (œufs, lardons, fromage, poivre noir)</b> | 14,50 |
| <small>1.3.7</small>                                                    |       |
| <b>Pappardelle faites maison aux cèpes et speck (jambon cru fumé)</b>   | 15,50 |
| <small>1.3.7.9</small>                                                  |       |
| <b>Raviolis à la ricotta et aux épinards</b>                            | 14,50 |
| <small>1.3.7.9</small>                                                  |       |
| <b>Lasagnes à la bolognaise (sauce à la viande de bœuf)</b>             | 13,50 |
| <small>1.3.7.9</small>                                                  |       |
| <b>Farfalle enrobées d'une crème aux quatre fromages sélectionnés</b>   | 13,00 |
| <small>1.7</small>                                                      |       |

## SECONDS PLATS

|                                                                                                            |           |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>Calamars frits avec légumes en tempura</b><br><small>1.2.4.7.9</small>                                  |           | 18,00 |
| <b>Seiches grillées avec polenta</b><br><small>14</small>                                                  |           | 17,00 |
| <b>Grande friture mixte de fruits de mer avec légumes en tempura</b><br><small>1.2.3.4.7.9.14</small>      |           | 24,00 |
| <b>Filet de turbot grillé avec pommes de terre au four</b><br><small>1.4.9</small>                         |           | 26,00 |
| <b>Poisson du jour au sel ou au four aux herbes aromatiques et légumes de saison</b><br><small>4.9</small> |           | 30,00 |
| <b>Filet de saumon grillé avec légumes de saison</b><br><small>4</small>                                   |           | 22,00 |
| <b>Filet de thon en croûte de sésame et pistache</b>                                                       |           | 25,00 |
| <b>Grillade mixte de la mer Adriatique (min. pour 2 personnes)</b><br><small>1.2.4.9</small>               | a persona | 35,00 |
| <b>Foie à la Vénitienne</b><br><small>1.6.8.9</small>                                                      |           | 19,00 |
| <b>Filet de bœuf à l'Amarone della Valpolicella</b>                                                        |           | 28,00 |
| <b>Côtelettes d'agneau grillées</b>                                                                        |           | 22,00 |
| <b>Steak grillé avec sauce Barbecue</b><br><small>7.8</small>                                              |           | 18,50 |
| <b>Escalope milanaise avec frites</b><br><small>1.3</small>                                                |           | 15,00 |
| <b>Bistecca alla Fiorentina grillée (min. pour 2 personnes)</b>                                            | 100gr     | 7,00  |
| <b>Tomahawk (min. pour 2 personnes)</b>                                                                    | 100gr     | 7,50  |

## ACCOMPAGNEMENTS

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| <b>Salade Composée</b>                                   | 5,50  |
| <b>Légumes Mixtes de Saison Grillés</b>                  | 6,00  |
| <b>Frites</b>                                            | 5,00  |
| <b>Pommes de Terre au Four</b>                           | 6,00  |
| <b>Grande Salade Printanière</b><br><small>3.4.9</small> | 13,00 |
| <b>Grande Salade Grecque</b><br><small>7.9</small>       | 12,50 |

## VORSPEISE

|                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Typische venezianische Cicchetti</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8</small>                                 | 12,50 |
| <b>Frische Thunfisch-Tatar mariniert mit aromatischen Kräutern und rosa Pfeffer</b><br><small>4</small> | 18,00 |
| <b>Muscheln und Venusmuscheln in Marinara-Art</b><br><small>1.2.8.9</small>                             | 17,00 |
| <b>Cremiger Stockfisch auf einem Bett aus knusprigem Polenta</b><br><small>1.3.4.7</small>              | 15,00 |
| <b>Venezianische Vorspeise "Queen of Venice"</b><br><small>1.2.3.4.5.6.7.8.9.11</small>                 | 23,00 |
| <b>Frisches Fisch-Crudité (marktabhängig)</b><br><small>2.4</small>                                     | 28,00 |
| <b>Trio in saor (Garnelen, Scampi, Sardinien)</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8</small>                       | 14,00 |
| <b>Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und extra nativem Olivenöl</b><br><small>1</small>        | 9,00  |
| <b>Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum auf einem Bett aus Rucola</b><br><small>7.8</small>          | 12,00 |
| <b>Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Parmesan-Spänen</b><br><small>7</small>                         | 17,00 |
| <b>Gemischte Vorspeise mit Wurstwaren und Käse, serviert mit Trentino-Honig</b><br><small>7</small>     | 23,00 |
| <b>Reifer Schinken serviert mit cremiger Burrata oder frischem saisonalem Melon</b><br><small>7</small> | 16,00 |

## ERSTE GERICHTE

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spaghettoni mit Tintenfischtinte</b><br><small>1.2.3.7.9</small>                              | 15,00 |
| <b>Linguine "alla Busera" mit Garnelen und Scampi</b><br><small>1.2.3.7.9.14</small>             | 17,50 |
| <b>Spaghettoni mit Venusmuscheln</b><br><small>1.2.3.7.9</small>                                 | 15,50 |
| <b>Spaghettoni mit Meeresfrüchten</b><br><small>1.2.3.4.6.7.8.9.14</small>                       | 18,00 |
| <b>Paccheri mit Hummer und Pistazien</b><br><small>1.2.3.7.8.9</small>                           | 25,00 |
| <b>Tagliatelle mit Lachs und Safran</b><br><small>1.3.4.7.9</small>                              | 17,00 |
| <b>Risotto mit Köstlichkeiten des Meeres</b><br><small>2.3.4.6.7.8.9.14</small>                  | 18,00 |
| <b>Fisch- und Krustentiersuppe "alla marinara"</b><br><small>1.2.8.9</small>                     | 18,00 |
| <b>Spaghettoni mit Tomaten und Basilikum</b>                                                     | 10,00 |
| <b>Spaghettoni alla Bolognese (Fleischsoße)</b><br><small>1.3.7.9</small>                        | 13,50 |
| <b>Spaghettoni alla Carbonara (Eier, Speck, Käse, schwarzer Pfeffer)</b><br><small>1.3.7</small> | 14,50 |
| <b>Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen und Speck</b><br><small>1.3.7.9</small>              | 15,50 |
| <b>Ravioli mit Ricotta und Spinat</b><br><small>1.3.7.9</small>                                  | 14,50 |
| <b>Lasagne mit Rinder-Ragout alla Bolognese</b><br><small>1.3.7.9</small>                        | 13,50 |
| <b>Farfalle in einer ausgewählten Vier-Käse-Sahnesauce</b><br><small>1.7</small>                 | 13,00 |

## ZWEITE GÄNGE

|                                                                                                      |           |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>Frittierte Calamari mit Gemüse im Bierteig</b><br><small>1.2.4.7.9</small>                        |           | 18,00 |
| <b>Gegrillter Sepia mit Polenta</b><br><small>14</small>                                             |           | 17,00 |
| <b>Große frittierte Meeresfrüchteplatte mit Gemüse im Bierteig</b><br><small>1.2.3.4.7.9.14</small>  |           | 24,00 |
| <b>Gegrilltes Steinbuttfilet mit Ofenkartoffeln</b><br><small>1.4.9</small>                          |           | 26,00 |
| <b>Tagesfisch in der Salzkruste oder im Ofen mit Kräutern und Saisongemüse</b><br><small>4.9</small> |           | 30,00 |
| <b>Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse</b><br><small>4</small>                                    |           | 22,00 |
| <b>Thunfischfilet in Sesam- und Pistazienkruste</b>                                                  |           | 25,00 |
| <b>Gemischter Grillteller aus der Adria (min. für 2 Personen)</b><br><small>1.2.4.9</small>          | a persona | 35,00 |
| <b>Leber nach venezianischer Art</b><br><small>1.6.8.9</small>                                       |           | 19,00 |
| <b>Rinderfilet mit Amarone della Valpolicella-Weinsauce</b>                                          |           | 28,00 |
| <b>Gegrillte Lammkoteletts</b>                                                                       |           | 22,00 |
| <b>Gegrilltes Steak mit Barbecue-Sauce</b><br><small>7.8</small>                                     |           | 18,50 |
| <b>Mailänder Schnitzel mit Pommes frites</b><br><small>1.3</small>                                   |           | 15,00 |
| <b>Bistecca alla Fiorentina vom Grill (min. für 2 Personen)</b>                                      | 100gr     | 7,00  |
| <b>Tomahawk-Steak (min. für 2 Personen)</b>                                                          | 100gr     | 7,50  |

## BEILAGEN

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gemischter Salat</b>                                | 5,50  |
| <b>Gegrilltes Gemischtes Saisongemüse</b>              | 6,00  |
| <b>Pommes frites</b>                                   | 5,00  |
| <b>Ofenkartoffeln</b>                                  | 6,00  |
| <b>Großer Frühlingssalat</b><br><small>3.4.9</small>   | 13,00 |
| <b>Großer Griechischer Salat</b><br><small>7.9</small> | 12,50 |

## ENTREMESES

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>"Cicchetti" típicos de la tradición veneciana (Pequeños aperitivos)</b>                                   | 12,50 |
| <small>1.2.3.4.6.7.8</small><br><b>Tartar de Atún fresco marinado con hierbas aromáticas y pimienta rosa</b> | 18,00 |
| <small>4</small><br><b>Salteado de mejillones y almejas a la marinera</b>                                    | 17,00 |
| <small>1.2.8.9</small><br><b>Brandada de bacalao sobre lecho de polenta crujiente</b>                        | 15,00 |
| <small>1.3.4.7</small><br><b>Antipasto veneciano "Queen of Venice"</b>                                       | 23,00 |
| <small>1.2.3.4.5.6.7.8.9.11</small><br><b>Crudo de pescado fresco (según mercado)</b>                        | 28,00 |
| <small>2.4</small><br><b>"Tris in Saor" (Gambas, cigalas, sardinas en escabeche agri dulce)</b>              | 14,00 |
| <small>1.2.3.4.6.7.8</small><br><b>Bruschetta con tomate fresco, albahaca y aceite de oliva virgen extra</b> | 9,00  |
| <small>1</small><br><b>Mozzarella de Búfala, tomate y albahaca sobre lecho de rúcula</b>                     | 12,00 |
| <small>7.8</small><br><b>Carpaccio de solomillo de ternera con rúcula y lascas de Grana</b>                  | 17,00 |
| <small>7</small><br><b>Surtido de embutidos y quesos acompañado de miel del Trentino</b>                     | 23,00 |
| <small>7</small><br><b>Jamón crudo curado con burrata cremosa o melón fresco de temporada</b>                | 16,00 |
| <small>7</small>                                                                                             |       |

## PRIMEROS PLATOS

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spaghettoni a la tinta de calamar</b>                                                             | 15,00 |
| <small>1.2.3.7.9</small><br><b>Linguine "alla Busera" con gambas y cigalas</b>                       | 17,50 |
| <small>1.2.3.7.9.14</small><br><b>Spaghettoni con almejas</b>                                        | 15,50 |
| <small>1.2.3.7.9</small><br><b>Spaghettoni con frutos de mar</b>                                     | 18,00 |
| <small>1.2.3.4.6.7.8.9.14</small><br><b>Paccheri con bogavante y pistacho</b>                        | 25,00 |
| <small>1.2.3.7.8.9</small><br><b>Tagliatelle con salmón y azafrán</b>                                | 17,00 |
| <small>1.3.4.7.9</small><br><b>Risotto con las maravillas del mar</b>                                | 18,00 |
| <small>2.3.4.6.7.8.9.14</small><br><b>Sopa de pescado y marisco a la marinera</b>                    | 18,00 |
| <small>1.2.8.9</small><br><b>Spaghettoni al pomodoro y albahaca</b>                                  | 10,00 |
| <b>Spaghettoni a la Boloñesa (salsa de carne)</b>                                                    | 13,50 |
| <small>1.3.7.9</small><br><b>Spaghettoni a la Carbonara (huevos, panceta, queso, pimienta negra)</b> | 14,50 |
| <small>1.3.7</small><br><b>Pappardelle caseras con boletus y speck (jamón curado ahumado)</b>        | 15,50 |
| <small>1.3.7.9</small><br><b>Raviolis con ricotta y espinacas</b>                                    | 14,50 |
| <small>1.3.7.9</small><br><b>Lasaña con ragú de ternera a la boloñesa</b>                            | 13,50 |
| <small>1.3.7.9</small><br><b>Farfalle envueltas en crema de cuatro quesos seleccionados</b>          | 13,00 |
| <small>1.7</small>                                                                                   |       |

## PLATOS PRINCIPALES

|                                                                                                                 |           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>Calamares fritos con verduras en tempura</b><br><small>1.2.4.7.9</small>                                     |           | 18,00 |
| <b>Sepia a la plancha con polenta</b><br><small>14</small>                                                      |           | 17,00 |
| <b>Gran fritura mixta de marisco con verduras en tempura</b><br><small>1.2.3.4.7.9.14</small>                   |           | 24,00 |
| <b>Filete de rodaballo a la plancha con patatas al horno</b><br><small>1.4.9</small>                            |           | 26,00 |
| <b>Pescado del día a la sal o al horno con hierbas aromáticas y verduras de temporada</b><br><small>4.9</small> |           | 30,00 |
| <b>Filete de salmón a la plancha con verduras de temporada</b><br><small>4</small>                              |           | 22,00 |
| <b>Filete de atún en costra de sésamo y pistacho</b>                                                            |           | 25,00 |
| <b>Parrillada mixta del Mar Adriático (mín. para 2 personas)</b><br><small>1.2.4.9</small>                      | a persona | 35,00 |
| <b>Hígado a la veneciana</b><br><small>1.6.8.9</small>                                                          |           | 19,00 |
| <b>Filete de ternera al Amarone della Valpolicella</b>                                                          |           | 28,00 |
| <b>Chuletas de cordero a la parrilla</b>                                                                        |           | 22,00 |
| <b>Bistec a la plancha con salsa Barbacoa</b><br><small>7.8</small>                                             |           | 18,50 |
| <b>Milanesa con patatas fritas</b><br><small>1.3</small>                                                        |           | 15,00 |
| <b>Bistec a la florentina a la parrilla (mín. para 2 personas)</b>                                              | 100gr     | 7,00  |
| <b>Tomahawk (mín. para 2 personas)</b>                                                                          | 100gr     | 7,50  |

## ACOMPAÑAMIENTOS

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Ensalada Mixta</b>                                      | 5,50  |
| <b>Verduras Mixtas de Temporada a la Parrilla</b>          | 6,00  |
| <b>Patatas Fritas</b>                                      | 5,00  |
| <b>Patatas al Horno</b>                                    | 6,00  |
| <b>Ensalada Primavera (Grande)</b><br><small>3.4.9</small> | 13,00 |
| <b>Ensalada Griega (Grande)</b><br><small>7.9</small>      | 12,50 |

Dependiendo de la temporada, algunos productos se pueden congelar.

Servicio € 2,00

## PIZZE

|                                                                                                                                                             |              |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|
| <b>Margherita</b> . . . . .                                                                                                                                 | 1.7          | 7,00  |
| pomodoro, mozzarella<br>tomato, mozzarella cheese                                                                                                           |              |       |
| <b>Prosciutto</b> . . . . .                                                                                                                                 | 1.7          | 9,00  |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto<br>tomato, mozzarella cheese, cooked ham                                                                                   |              |       |
| <b>Prosciutto e Funghi</b> . . . . .                                                                                                                        | 1.7          | 11,00 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi<br>tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms                                                                |              |       |
| <b>Capricciosa</b> . . . . .                                                                                                                                | 1.7.9        | 12,00 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salame<br>tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, salami                                                |              |       |
| <b>Italiana</b> . . . . .                                                                                                                                   | 1.3.7        | 13,50 |
| pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana<br>tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan                                         |              |       |
| <b>Quattro Stagioni</b> . . . . .                                                                                                                           | 1.7.9        | 13,00 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive<br>tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives                           |              |       |
| <b>Quattro Formaggi</b> . . . . .                                                                                                                           | 1.3.7        | 13,00 |
| pomodoro, mozzarella, formaggi misti<br>tomato, mozzarella, four different cheeses                                                                          |              |       |
| <b>S. Daniele</b> . . . . .                                                                                                                                 | 1.7          | 14,00 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo<br>tomato, mozzarella cheese, Parma ham                                                                              |              |       |
| <b>Napoletana</b> . . . . .                                                                                                                                 | 1.7.9        | 10,00 |
| pomodoro, mozzarella, alici, capperi<br>tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers                                                                        |              |       |
| <b>"Queen of Venice"</b> . . . . .                                                                                                                          | 1.7          | 15,00 |
| mozzarella, crudo, bufala, rucola<br>mozzarella cheese, Parma ham, Buffalo mozzarella, rocket                                                               |              |       |
| <b>Pugliese</b> . . . . .                                                                                                                                   | 1.7          | 13,50 |
| pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla<br>tomato, mozzarella cheese, tuna, onion                                                                              |              |       |
| <b>Diavola</b> . . . . .                                                                                                                                    | 1.7          | 10,50 |
| pomodoro, mozzarella, salame piccante<br>tomato, mozzarella cheese, spicy salami                                                                            |              |       |
| <b>Gorgonzola</b> . . . . .                                                                                                                                 | 1.7          | 11,50 |
| pomodoro, mozzarella, gorgonzola<br>tomato, mozzarella and gorgonzola cheese                                                                                |              |       |
| <b>Contadina</b> . . . . .                                                                                                                                  | 1.3.7.9      | 16,00 |
| pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, peperoni, porchetta, rucola, grana<br>tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, peppers, porchetta, rocket, parmesan |              |       |
| <b>Frutti di Mare</b> . . . . .                                                                                                                             | 1.2.3.7.9.14 | 17,00 |
| pomodoro, aglio, gamberi, scampi, vongole, cozze, prezzemolo<br>tomato, garlic, mixed seafood                                                               |              |       |
| <b>Americana</b> . . . . .                                                                                                                                  | 1.7          | 11,50 |
| pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel<br>tomato, mozzarella, french fries, würstel                                                                 |              |       |
| <b>Vegetariana</b> . . . . .                                                                                                                                | 1.7          | 12,00 |
| pomodoro, mozzarella, verdure di stagione<br>tomato, mozzarella cheese, seasonal vegetables                                                                 |              |       |

## Vini al calice

### Bianchi

|                |              |      |
|----------------|--------------|------|
| Prosecco DOC   |              | 6,00 |
| Pinot Grigio   | Borgo Molino | 5,00 |
| Chardonnay     | Borgo Molino | 5,50 |
| Ribolla Gialla | Borgo Molino | 6,00 |
| Lugana         | Custoza      | 6,50 |
| Friulano       | Borgo Molino | 5,50 |

### Rosé

|     |              |      |
|-----|--------------|------|
| DOC | Borgo Molino | 6,00 |
|-----|--------------|------|

### Rossi

|                         |              |      |
|-------------------------|--------------|------|
| Cabernet                |              | 4,50 |
| Merlot                  | Borgo Molino | 5,50 |
| Pinot Nero              | Borgo Molino | 6,00 |
| Valpolicella Classico   | Custoza      | 6,00 |
| Valpolicella Ripasso    | Custoza      | 7,00 |
| Chianti Classico        |              | 6,00 |
| Montepulciano d'Abruzzo |              | 5,00 |

### Aperitivi

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Gingerino                    | 4,50 |
| Spritz Aperol                | 5,00 |
| Spritz Campari               | 5,00 |
| Spritz Select                | 5,00 |
| Spritz Cynar                 | 5,00 |
| Bellini                      | 6,00 |
| Americano                    | 7,00 |
| Martini Bianco / Rosso / Dry | 6,00 |
| Hugo                         | 5,50 |

## Vini in bottiglia

### Bollicine

|           |                                          |              |       |
|-----------|------------------------------------------|--------------|-------|
| Veneto    | <b>Prosecco Extra Dry</b>                | Borgo Molino | 24,00 |
| Veneto    | <b>Prosecco Superiore Brut DOCG</b>      | Borgo Molino | 27,00 |
| Lombardia | <b>Franciacorta Brut (BIO)</b>           | 1701         | 45,00 |
| Francia   | <b>Champagne Brut Moët &amp; Chandon</b> |              | 90,00 |

### Bianchi

|            |                                | 37,5 cl           | 75cl  |
|------------|--------------------------------|-------------------|-------|
| Veneto     | <b>Pinot Grigio</b>            | 15,00             | 18,00 |
| Veneto     | <b>Chardonnay DOC</b>          |                   | 25,00 |
| Veneto     | <b>Soave DOC</b>               | 18,00             | 27,00 |
| Veneto     | <b>Pinot Grigio DOC</b>        | 18,00             | 28,00 |
| Veneto     | <b>Traminer DOC</b>            |                   | 30,00 |
| Veneto     | <b>Friulano</b>                |                   | 29,00 |
| Veneto     | <b>Ribolla Gialla IGT</b>      |                   | 33,00 |
| Veneto     | <b>Lugana DOC</b>              |                   | 35,00 |
| Friuli     | <b>Sharis DOC</b>              |                   | 48,00 |
| Friuli     | <b>Malvasia Istrania DOCG</b>  |                   | 37,00 |
| Friuli     | <b>Sauvignon</b>               |                   | 27,00 |
| Friuli     | <b>Ribolla Gialla "Turian"</b> | Eugenio Collavini | 48,00 |
| Campania   | <b>Greco di Tufo</b>           | Mastroberardino   | 36,00 |
| Alto Adige | <b>Gewurztraminer</b>          | Weinberge         | 42,00 |
| Alto Adige | <b>Pinot Bianco</b>            | Weinberge         | 36,00 |
| Umbria     | <b>Bramito</b>                 |                   | 85,00 |

## Rossi

|                |                                        | 37,5 cl       | 75cl   |
|----------------|----------------------------------------|---------------|--------|
| Veneto         | <b>Cabernet</b>                        |               | 18,00  |
| Veneto         | <b>Cabernet Sauvignon DOC</b>          | 16,00         | 25,00  |
| Veneto         | <b>Merlot DOC</b>                      |               | 26,00  |
| Veneto         | <b>Malbec</b>                          |               | 28,50  |
| Veneto         | <b>Pinot Nero</b>                      |               | 28,50  |
|                | <b>Valpolicella Classico DOC</b>       |               | 27,00  |
| Veneto         | <b>Valpolicella Ripasso DOC</b>        | 17,00         | 35,00  |
| Veneto         | <b>Amarone della Valpolicella DOCG</b> |               | 80,00  |
| Veneto         | <b>Ripasso Superiore</b>               |               | 42,00  |
| Veneto         | <b>Amarone della Valpolicella</b>      |               | 95,00  |
| Abruzzo        | <b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>     | 16,00         | 28,00  |
| Toscana        | <b>Chianti Classico DOCG Toscana</b>   | 17,00         | 33,00  |
| Toscana        | <b>Brunello di Montalcino DOCG</b>     |               | 120,00 |
| Toscana        | <b>Rosso di Montalcino DOCG</b>        |               | 40,00  |
| Toscana        | <b>Brunello di Montalcino</b>          |               | 148,00 |
| Toscana        | <b>Il Bruciato Bolgheri DOC</b>        |               | 68,00  |
|                | <b>Barbera d'Alba DOCG</b>             | Andrea Oberto | 33,00  |
|                | <b>Barolo DOCG</b>                     | Andrea Oberto | 79,00  |
| Piemonte       | <b>Nebbiolo Langhe DOC</b>             |               | 42,00  |
| Emilia Romagna | <b>Lambrusco di Sorbara DOC</b>        |               | 25,00  |
| Friuli         | <b>Vertigo</b>                         | Livio Felluga | 48,00  |
|                | <b>Sito Moresco</b>                    | Gaya          | 100,00 |

## Rosé

|        |                                   |       |
|--------|-----------------------------------|-------|
| Veneto | <b>Rosè DOC</b>                   | 26,00 |
| Veneto | <b>Prosecco Extra Dry Rosè</b>    | 28,00 |
| Veneto | <b>Moscato Spumante DOC Dolce</b> | 25,00 |

## Drinks

### Bevande analcoliche

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| <b>Acqua Minerale Naturale (bott. 75 cl.)</b>          | 4,00 |
| <b>Acqua Minerale Frizzante (bott. 75 cl.)</b>         | 4,00 |
| <b>Coca Cola (bott.33 cl)</b>                          | 4,00 |
| <b>Fanta (bott.33 cl)</b>                              | 4,00 |
| <b>Sprite (bott.33 cl)</b>                             | 4,00 |
| <b>Lemon Soda (bott.33 cl)</b>                         | 4,00 |
| <b>Thè Freddo Pesca o Limone (bott. 33 cl)</b>         | 4,00 |
| <b>Scweppes Tonica (bott.33 cl)</b>                    | 4,00 |
| <b>Succhi di Frutta Mela / Pesca / Arancia (20 cl)</b> | 3,50 |

### Birre

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Birra alla spina (20 cl)</b>        | 4,00  |
| <b>Birra alla spina (40 cl)</b>        | 6,00  |
| <b>Birra alla spina (1lt)</b>          | 11,00 |
| <b>Peroni / Heineken (bott. 33 cl)</b> | 5,50  |
| <b>Moretti La Rossa (bott. 33 cl)</b>  | 5,50  |
| <b>Birra Analcolica (bott. 33 cl)</b>  | 5,50  |
| <b>Corona Extra (bott. 35,5 cl)</b>    | 6,00  |

### Cocktails & Long drinks

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>Mojito</b>                        | 10,00 |
| <b>Bloody Mary</b>                   | 10,00 |
| <b>Vodka Martini</b>                 | 10,00 |
| <b>Negroni</b>                       | 10,00 |
| <b>Gin Tonic</b>                     | 10,00 |
| <b>Vodka RedBull / Lemon / Tonic</b> | 10,00 |
| <b>Cuba Libre</b>                    | 10,00 |

## Brandy & Cognac

|                        |       |
|------------------------|-------|
| <b>Stravecchio</b>     | 5,00  |
| <b>Vecchia Romagna</b> | 5,00  |
| <b>Courvoiser</b>      | 7,00  |
| <b>Zacapa (Rum)</b>    | 10,00 |

## Whisky

|                      |       |
|----------------------|-------|
| <b>Jack Daniel's</b> | 8,00  |
| <b>J&amp;B</b>       | 7,00  |
| <b>Chivas Regal</b>  | 8,00  |
| <b>Ballantines</b>   | 7,00  |
| <b>Red Label</b>     | 7,00  |
| <b>Black Label</b>   | 9,00  |
| <b>Glenfiddich</b>   | 10,00 |

## Grappe

|                          |      |
|--------------------------|------|
| <b>Grappa bianca</b>     | 5,00 |
| <b>Prime uve Bianche</b> | 6,00 |
| <b>Prime uve Nere</b>    | 6,00 |
| <b>903 Barrique</b>      | 6,50 |

## Digestivi & Amari

|                      |      |
|----------------------|------|
| <b>Limoncello</b>    | 4,00 |
| <b>Brancamenta</b>   | 5,00 |
| <b>Jägermeister</b>  | 5,00 |
| <b>Fernet Branca</b> | 5,00 |
| <b>Montenegro</b>    | 5,00 |
| <b>Averna</b>        | 5,00 |
| <b>Baileys</b>       | 5,00 |
| <b>Disaronno</b>     | 5,00 |
| <b>Sambuca</b>       | 6,00 |

## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011.

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti preparati e somministrati/venduti in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari.

### Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nel Reg. 1169/2011 (Allegato II) "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

|                                                                                                    |                                                                                                   |                                                                                                                            |                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>GLUTINE</b>   |  <b>ARACHIDI</b> |  <b>SENAPE</b>                            |  <b>FRUTTA A GUSCIO</b> |
|  <b>CROSTACEI</b> |  <b>SOIA</b>     |  <b>ANIDRIDE SOLFOROSA<br/>E SOLFITTI</b> |  <b>MOLLUSCHI</b>       |
|  <b>UOVA</b>     |  <b>LATTE</b>   |  <b>SESAMO</b>                           |                                                                                                            |
|  <b>PESCE</b>   |  <b>SEDANO</b> |  <b>LUPINI</b>                          |                                                                                                            |

Allergeni - Allergen - Allergène



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"



"Dear customer, 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 we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."



"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."



"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

La Direzione