

Antipasti | starters

I nostri “Cicchetti” | Our “Cicchetti” - €16.00

Gamberi in “saor”, crostino con baccalà mantecato, canestrello gratinato, folpetti in “tecia”, fior di zucca gratinati al forno farciti alla ricotta e limone -
Prawns in “saor”, crostino with creamed codfish, gratinated baby scalop, stewed baby octopus, Gratin-Baked Zucchini Flowers with Ricotta and Lemon filling (1-2-3-4-7-12-14)

Tartar di salmone marinato | Marinated salmon tartar - €19.00

Marinato agli agrumi e pepe rosa, melone in osmosi alla menta, insalatina estiva, cialda di pane -
Marinated in citrus fruits and pink pepper, melon in fresh mint osmosis, fresh summer salad, bread wafer (1-4)

Gazpacho all’anguria | Watermelon gazpacho - €16.00

Arricchito con stracciatella, cracker e origano fresco -
Enriched with stracciatella, crackers and fresh oregano. (1-7)

Carpaccio di ricciola | Amberjack carpaccio - €18.00

Marinato allo yuzu, barbabietola e frutti rossi -
Marinated with Yuzu, Beetroot, and Red Fruits. (1-4)

Tartare di manzo | Beef tartare - €19.00

Con cipolla in agrodolce ai lamponi, polvere di capperi e crostino di pane -
With sweet & sour raspberry onion, caper powder & bread crouton (10-12)

Primi | first courses

Tagliolini artigianali con Grancevola | Home made tagliolini with spider crab - €21.00

Tagliolini artigianali al limone, grancevola, olio al dragoncello e polvere di pomodoro -
Handmade lemon tagliolini, spider crab, tarragon oil, and tomato powder (1-2-3-9)

Spaghetti alle Vongole | Spaghetti with Clams - €19.00

Spaghetto fatto in casa crema di zucchine, zucchine croccanti alla scapece e crumble di aglio nero -
Spaghetti courgette cream, crispy courgette scapece and black garlic crumble (1-3-7-14)

Risotto “de orto estivo” | Risotto from the summer garden - €18.00

Risotto carnaroli con variazione di verdure e olio al basilico -
Carnaroli rice with seasonal vegetables with basil oil (7-9)

Tagliatelle artigianali con ragu’ d’anatra | Home made Tagliatelle with duck ragu - €21.00

Classico ragu cotto a bassa e lunga cottura -
Classic hand-cut ragu, slow-cooked for a long time. (1-3-7-9-12)

Ravioli artigianali | Home-made ravioli - €20.00

Ripieni di melanzane e olive taggiasche con pomodorini confit e fonduta di scamorza -
Filled with eggplant and Taggiasca olives, with confit cherry tomatoes and smoked scamorza fondue.(1-3-7-9)

Secondi | main dishes

Trancio di Ombrina | Croaker fish tranche - €23.00

In crosta di lime e zenzero, crema di porri, julienne di porro fritto e fagiolini scottati -
In lime and ginger crust, leek cream, fried leek julienne, blanched green beans (1-3-4-7-12)

Orata alla griglia | Grilled seabream (min 2 p.s.) - €50.00

Servito con verdure di stagione -
Served with seasonal vegetables (7-9-12)

Rollè di faraona | Guinea fowl roulade - €20.00

Petto di faraona laccato al miele, accompagnato da ortaggi di stagione e un aromatico jus -
Honey-glazed Guinea Fowl Breast, accompanied by seasonal vegetables and an aromatic jus. (7-9)

Filetto di manzo in crosta di pepe verde | Beef fillet in green pepper crust - €27.00

Su demi glace al vino rosso, con caponata di verdure -
On red wine demi glace, with vegetable caponata (1-3-4-7-12)

Burger di ceci e olive | Chickpeas and olive burger - €17.00

Con cavolo cappuccio viola marinato e maionese vegana al rosmarino -
With marinated purple cabbage and rosemary vegan mayonnaise. (6-13)

Dolci | dessert

Tiramisù della casa - €11.00

Home made Tiramisù (1-3-7)

Lemon curd con meringa e lamponi - €11.00

Lemon curd with meringue and raspberries (1-3-7)

Cremoso al cioccolato e caffè, caramello salato e salsa maracuja - €11.00

Chocolate and coffee creamy, salted caramel and maracuja sauce (1-3-7)

Semifreddo alla fragola, salsa al Limoncello e zeste di limone candito - €11.00

Strawberry semifreddo, with Limoncello sauce, crumble and candied lemon zest (1-3-7)

I nostri Gelati | Our Ice cream - €9.00

Fior di latte - Milk Cream (1-7)
Sorbetto al Limone - Lemon sorbet (7)

Piatto di formaggi - €16.00

Cheese plate (1-7)

Contorni e insalate | side dishes & salads

Insalata verde | Green salad - **€7.00**

Insalata mista | Mix salad - **€8.50**

Pomodoro, lattuga, carote -
tomato, lettuce, carrots

Caprese - **€16.00**

Mozzarella di bufala su bruschetta di pane con pomodorini gialli e rossi -
Buffalo mozzarella on bruschetta bread with yellow and red cherry tomatoes (1-7)

Insalata La Rivista | La Rivista salad - **€18.00**

Pomodoro, lattuga, carote, uovo sodo, cetriolo, formaggio feta -
Tomato, lettuce, carrots, boiled egg, cucumber, feta cheese (3-7)

Insalata fresca | Fresh salad - **€16.00**

Pomodoro, cetriolo, cipolla rossa, olive taggiasche, basilico -
Tomato, cucumber, red onions, taggiasca olives, basil (12)

Insalata Cesare | Cesar salad - **€18.00**

Pollo, insalata, scaglie di grana, crostini, salsa cesare -
Chicken, salad, parmesan cheese shavings, croutons, caesar sauce (1-3-4-7-10)

Prosciutto e melone | Parma ham & melon - **€18.00**

Verdure del giorno | Today veggies - **€8.50**

Extra cestino di pane | extra bread basket - **€6.00**

la rivista Wine Card

Prosecco/Sparkling Wine & Champagne

Le Coulture Fagher DOCG Dry	€7	€28
Bellavigna Pros Brut Millesimato Veneto	€8	€32
Franciacorta	€9	€36
Champagne Ruinart Brut o Rose	N/A	€110
Champagne Laurent Perrier Brut	N/A	€78
Champagne Moët & Chandon	N/A	€98

Bianchi/White

Tomasella Chardonnay - Veneto	€7	€28
Tomasella Pinot Grigio - Veneto	€7	€28
Lugana Villabella - Veneto	€8	€35
Soave Coffele - Veneto	€7	€28
Incrocio Manzoni DOC - Veneto	N/A	€38
Venica Ribolla Gialla - Colli Orientali Friuli	N/A	€75

Amaro/After Dinner

Montenegro	€6
Amaro Averna	€6
Amaro Del Capo	€6
Fernet Branca	€6
Branca Menta	€6
Limoncello	€6
Braulio	€6

Caffè/Coffee

Espresso	€3
Cappuccino	€4
Black Coffee	€4
Caffè Latte	€4
Caffè Doppio	€4
Caffè d'Orzo	€4
Tè e Infusi	€5

Rosso/Red

Valpolicella Villabella DOC-Veneto	€7	€28
Merlot Tomasella DOC-Veneto	€7	€28
Cabernet Cecchetto DOC-Veneto	€7	€28
Chianti Classico Castiglioni-Toscana	€8	€38
Carmenere Inama -Veneto	€9	€40
Solèr De Stefani - Veneto	N/A	€60
Amarone Rubinelli Vajol - Veneto	N/A	€110

I nostri Cocktails | Our Cocktails - €14.00

Mojito

Rum bianco, menta fresca, zucchero di canna, succo di lime, soda, ghiaccio tritato

White rum, fresh mint, cane sugar, lime juice, soda water, crushed ice.

Caipiroska

Vodka, lime fresco, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Vodka, fresh lime, brown sugar, crushed ice.

Amaretto Sour

Amaretto, succo di limone, sciroppo di zucchero, ghiaccio.

Amaretto, lemon juice, sugar syrup, ice.

Tom Collins

Gin, succo di limone, zucchero, soda.

Gin, lemon juice, sugar, soda water.

Whiskey Sour

Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero, ghiaccio.

Whiskey, lemon juice, sugar syrup, ice.

Blue Lagoon

Vodka, Blue Curaçao, limonata, ghiaccio.

Vodka, Blue Curaçao, lemonade, ice.

Paloma

Tequila, triple sec, limone, zucchero, succo di pompelmo, ghiaccio.

Tequila, triple sec, lemon, sugar, grapefruit juice, ice.

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, condimenti, ghiaccio.

Vodka, tomato juice, seasoning, ice.

Le nostre Coppe Gelato | Our Ice Cream Cups

€11.00

Coppa Tropicale | Tropical Cup

Mango, fior di latte, cioccolato, granella croccante, waffle

Mango, milk cream, chocolate, crunchy muesli, waffle

(1-3-5-7-8)

Coppa estate | Summer Cup

Mango, limone, fior di latte, mandorle, sciroppo di ciliegia, waffle

Mango, lemon, milk cream, almonds, cherry syrup, waffle

(1-3-5-7-8)

Coppa Classica | Classic Cup

Fior di latte, stracciatella, cioccolato, riso soffiato al cioccolato, waffle

Milk cream, stracciatella, chocolate, chocolate puffed rice, waffle

(1-3-5-7-8)

ca rinista

I nostri spritz | our spritz

Aperol Spritz - **€8.00**

Select Spritz - **€8.00**

Campari Spritz - **€8.00**

Cynar Spritz - **€8.00**

Limoncello Spritz - **€8.00**

Hugo Spritz - **€8.00**

Campari Spritz - **€8.00**

La Rivista Spritz - **€8.50**

Aperitivo | aperitives

Campari Orange - **€8.00**

Venezia Birra Rossa | Red Beer - **€6.50**

Venezia Birra Bionda | Blond Beer - **€6.50**

Venezia Birra Bianca | White Beer - **€6.50**

Moretti Oro Birra | Moretti Gold - **€6.50**

Birra Icnusa | Icnusa beer - **€6.50**

Birra senza alcol | Beer 0.0 alcool - **€7.50**

Americano - **€8.00**

Americano Zen - **€10.00**

Negroni - **€12.00**

Gin | Vodka | Rum | Spirits+Mix - **€9.00**

Aperitivo non alcolico | non-alcoholic aperitif

Gingerino - **€5.00**

Crodino - **€5.00**

Sanbitter - **€5.00**

Hugo - **€7.00**

Mojito - **€7.00**

Soft drinks

Acqua Naturale | Still Water - **€4.50**

Acqua Frizzante | Sparkling Water - **€4.50**

Coca Cola 33cl - **€4.50**

Coca Cola Zero 33cl - **€4.50**

Fanta 33cl - **€4.50**

Sprite 33cl - **€4.50**

Tè alla Pesca | Peach Tea - **€4.50**

Tè al Limone | Lemon Tea - **€4.50**

Tonica | Tonic Water - **€4.50**

Lemon Soda - **€4.50**

Ginger Ale - **€4.50**

Bevande Calde | Hot Drinks

Caffè Espresso - **€2.50**

Cappuccino Caffè - **€4.00** (7)

Decaffeinato | Decaffeinated Caffè - **€2.50**

Caffè Latte - **€4.00** (7)

Caffè Orzo - **€4.00**

Caffè Americano - **€3.50**

Caffè Freddo - **€5.00** (7)

Caffè Doppio - **€4.00**

Cioccolata calda | Hot Chioccolate - **€6.50** (7)

Tea e Infusi | Tea & Herbal Tea **€5.00**

**Cari Ospiti,
qualora siano richieste più
informazioni circa la presenza di
sostanze o di prodotti che provocano
allergie o intolleranze non esitate a
rivolgervi al personale in servizio.
Grazie**

**Dear Guests,
If you wish to have more information
about the presence of substances or
products that cause allergies or
intolerances do not hesitate to ask a
member of the staff on duty.
Thank you**

Ca'Pisani Staff



Coperto | Cover charge - €3.50

Nel coperto è compreso:
il primo cestino di pane fatto in casa,
olio, aceto balsamico, mise en place di
tovaglioli di stoffa o bamboo.

Non è compreso il servizio

Included in the cover charge:
the first basket of home-made bread,
oil, balsamic vinegar, mise en place of
cloth or bamboo napkins.

Service is not included

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come:
maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati
per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche
se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di:
arrosti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI



2

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi,
scampi, aragoste, granchi, e simili

PESCE



4

Prodotti alimentari in cui è presente
il pesce, anche se in piccole percentuali

SOIA



6

Prodotti derivati come:
latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

FRUTTA A GUSCIO



8

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di
acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

SENAPE



10

Si può trovare nelle salse e nei
condimenti, specie nella mostarda

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



12

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi secchi, conserve ecc

MOLLUSCHI



14

Canestrello, cannolicchio, capasanta,
cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

ca'risosta