

menù



english — français
deutsch — español



Una statua di un uomo inginocchiato con il volto inclinato a lato sorregge la *piera del bando*, la colonna da cui il *comandador* della Serenissima proclamava editti, decisioni e sentenze.

È il *Gobbo di Rialto*, scolpito nel 1541 e con il tempo divenuto simbolo della potenza di Venezia.

A sculpture of a face-turned man on his knees holds the *piera del bando*, the pillar from which the *comandador* of Venice used to announce edicts, resolutions and judgements.

It is the *Gobbo di Rialto* carved in 1541 and it turned over the time into the symbol of the power of Venice.

📍 Campo San Giacomo, Rialto.

ALLERGENI



glutine gluten



crostacei crustaceans — crustacés — krebstiere — rustáceos



UOVA eggs — œufs — eier — huevo



pesce fish — poissons — fische — pescado



arachidi peanuts — arachides — erdnüsse — cacahuetes



soia soybeans — soja — sojabohnen — soja



latte milk — lait — molke — leche



frutta a guscio nuts — fruits à coque — schalenfrüchte — frutos de cáscara



sedano celery — céleri — sellerie — apio



senape mustard — moutarde — senf — mostaza



sesamo sesame — graines de sésame — sesamsamen — granos de sésamo



anidride solforosa sulphur dioxide — anhydride sulfureux — schwefeldioxid — dióxido de azufre



lupini lupin — lupin — lupinen — altramuces



molluschi molluscs — mollusques — weichtiere — moluscos

Allergeni? Caro ospite, 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

Allergene? Lieber Besucher, 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.

Allergens? 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.

Allergènes? cher visiteur, 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.

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



ANTIPASTI DI MARE

Insalata di mare 🐟 🥄 🍷

18 €

Sea salad — Salade de fruits de mer
Meeresfrüchtesalat — Ensalada de mariscos

Sarde "in saòr" 🌾 🍷 🐟

15 €

Venetian style marinated sardines
Sardines marinée à la vénitienne
Marinierte Sardinen nach Venezianischer
Art Sardinas marinadas a la veneciana

Salmone affumicato 🐟 🌾 🍷

16 €

Smoked salmon — Saumon fumé
Räucherlachs — Salmón ahumado

Baccalà mantecato con polenta 🐟 🍷

18 €

Venetian creamed codfish with polenta
Brandade de morue à la vénitienne avec polenta
Venezianischen Stockfischmus mit Polenta
Bacalao mantecado a la veneciana con polenta

Saltata di cozze e vongole 🐟 🍷

19 €

Sautéed mussels and clams
Sauté de moules et palourdes
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln
Mejillones y almejas salteadas

Capesante gratinate al forno (4pz) 🐟 🍷 🌾

20 €

Baked scallops au gratin — Coquilles Saint Jacques gratinée au four
Gratinierter Jakobsmuscheln — Vieiras gratinadas al horno

Tartare di tonno 🐟

22 €

Tuna tartare — Tartare de thon
Thunfischtartar — Tartar de atún

Antipasto misto di pesce 🐟 🍷 🥄 🍷 🍷 🍷

30 €

Mixed seafood starter — Entrée de fruits de mer mixtes
Meeresfrüchte — Entrantes de pescado mixto

Scampi crudi 🐟

24 €

Raw scampi — Langoustines crues
Rohe Scampi — Gambas crudas

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



ANTIPASTI DI TERRA

Bruschetta 🍷

7 €

Toasted bread and tomatoes — Pain grillé et tomates
Geröstetes Brot und Tomaten — Pan tostado y tomate

Antipasto misto di verdure

16 €

Mixed vegetable starter — Entrée de légumes mixtes
Vorspeise von gemischten Gemüse — Entrante de verduras mixtas

Prosciutto crudo e melone

16 €

ham and melon — Jambon et melon
Rohschinken und Melone — Jamón y melón

Caprese con burrata 🍷

15 €

Caprese salad with burrata mozzarella
Salade Caprese avec mozzarella de burrata
Caprese Salat mit Burratamozzarella
Ensalada Caprese con mozzarella burrata

Prosciutto crudo e burrata 🍷

19 €

Parma ham and burrata mozzarella — Jambon et mozzarella de burrata
Rohschinken und Burratamozzarella — Jamón y mozzarella burrata

Carpaccio di bresaola con rucola e grana 🍷

18 €

Bresaola Carpaccio, arugula and parmesan
Bresaola Carpaccio avec roquette et parmesan
Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan
Carpaccio de Bresaola de rúcula y parmesano

Tagliere di formaggi misti con confettura 🍷

20 €

Assorted cheese platter with jam — Sélection de fromages avec confiture
Confiture Käse und Marmelade — Selección de quesos con mermelada

Insalatona 🍷 🐟 🥗

18 €

Great Salad — Grand salade — Große Salat — Gran ensalada

Carpaccio di manzo con rucola e grana 🍷

20 €

Beef carpaccio with arugula and parmesan
Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
Carpaccio de res con rúcula y parmesano

Affettati misti 🍷

19 €

Selection of cold cuts — Sélection de charcuterie
Gemischte Aufschnittplatte — Plato de embutidos

Petto d'oca affumicato con crostini e burro 🍷 🍷

18 €

Smoked goose breast with croutons and butter
Poitrine d'oie fumée avec croûtons et beurre
Geräucherte Gänsebrust mit Croutons und Butter
Pechuga de ganso ahumada con migas de pan y mantequilla

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



PRIMI DI MARE

Pasta senza glutine su richiesta

Gluten-free pasta on request — Pâtes sans gluten sur demande
Glutenfreie Pasta auf Anfrage — Pasta sin gluten a petición

Spaghetti alle vongole 🌾 🐚 🍷

18 €

Spaghetti with clams — Spaghetti aux palourdes
Spaghetti mit Venusmuscheln — Espagueti con almejas

Spaghetti al nero di seppia 🌾 🐙

18 €

Spaghetti with cuttlefish ink — Spaghetti à l'encre de seiche
Spaghetti mit Tintenfisch — Espagueti con tinta de sepia

Spaghetti allo scoglio 🌾 🐚 🐟 🦐 🍷

20 €

Spaghetti with seafood — Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti mit Meeresfrüchten — Espagueti con mariscos

Gnocchi con crema di salmone 🌾 🍷 🐟

17 €

Creamy salmon gnocchi — Gnocchi à la crème de saumon
Gnocchi mit Lachs-Creme — Ñoquis a la crema de salmón

Pasticcio di pesce 🐚 🐟 🦐 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

16 €

Fish lasagna — Lasagna de poisson
Fisch lasagna — Lasagna de pescado

Bigoli in salsa 🌾 🐟 🍷

18 €

Bigoli with onions and anchovies sauce
Bigoli avec sauce de oignons et anchois
Bigoli mit Zwiebeln und Sardellen-Sauce
Bigoli con salsa de cebolla y anchoas

Spaghetti alla «bùsara» 🌾 🦐 🍷

24 €

Spaghetti «bùsara» style — Spaghetti à la «bùsara»
Spaghetti nach «Bùsara» Art — Espagueti a la «bùsara»

Tagliatelle all'astice 🌾 🐟 🍷

28 €

Tagliatelle with lobster — Tagliatelles au homard
Tagliatelle mit Hummer — Tallarines con langosta

Risotto ai frutti di mare 🐚 🐟 🦐 🍷

22 €*

Seafood risotto — Risotto aux fruits de mer
Meeresfrüchten risotto — Risotto con mariscos

Zuppetta di mare 🐟 🐚 🦐

22 €

Fish soup — Soupe de poissons — Fischsuppe — Sopa de pescado

* min. 2 persone, prezzo a persona
min. 2 persons, price per person

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



PRIMI DI TERRA

Spaghetti al ragù o al pomodoro 15 €

Spaghetti with ragù or tomato sauce
Spaghetti aux ragù o à la sauce tomate
Spaghetti mit Ragù oder Tomatensauce
Espagueti con ragù o a la salsa de tomate

Spaghetti alla carbonara 17 €

Spaghetti carbonara — Spaghetti à la carbonara — Spaghetti carbonara — Espagueti alla carbonara

Tortellini panna e prosciutto 15 €

Tortellini with cream and ham sauce — Tortellini à la crème et jambon
Tortellini mit Sahne und Schinken sauce — Tortellini con crema y jamón

Lasagne al forno 16 €

Lasagna — Lasagne — Lasaña

Pasticcio di verdure di stagione 16 €

Vegatables lasagna — Lasagna de légume — Gemüse Lasagna — Lasagna de verduras

Parmigiana di melanzane al forno 16 €

Baked eggplant parmesan — Aubergines parmesan au four
Gebackene Auberginen mit Parmesan — Berenjenas a la parmesana al horno

Gnocchi ai quattro formaggi 15 €

Gnocchi with four cheese sauce — Gnocchi aux quatre fromages
Gnocchi mit vier Käse Sauce — Ñoquis a los cuatro quesos

Penne all'arrabbiata 15 €

Penne with spicy tomato sauce — Penne à la sauce de tomate épicée
Penne mit pikanter Tomatensauce — Penne con salsa de tomate picante

Penne Primavera 15 €

Penne with vegetables — Penne aux légumes — Penne mit Gemüse — Penne con verduras

Tagliolini con pomodorini, basilico e pecorino 17 €

Tagliolini with cherry tomatoes, basil and pecorino cheese
Tagliolini avec tomates cerises, basilic et fromage pecorino
Tagliolini mit Kirschtomaten, Basilik und Pecorino Käse
Tagliolini con tomates, albahaca y queso pecorino

Risotto alle verdure 20 €*

Risotto with vegetables — Risotto aux legumes
Risotto mit Gemüse — Risotto de verduras

Zuppa di verdure 16 €

Vegetable soup — Soupe aux légumes — Gemüsesuppe — Sopa vegetal

Pasta e fagioli 16 €

Pasta and beans — Pâtes et haricots Nudeln und Bohnen — Pasta y frijoles

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



SECONDI DI MARE

Branzino o orata ai ferri 🐟

22 €

Grilled seabass or seabream — Loupe de mer ou dorade grillée
Gegrillter seebarsch oder Dorade — Lubina o dorada a la parrilla

Salmone ai ferri 🐟

20 €

Grilled salmon — Saumon grillé
Gegrillter Lachs — Salmón a la parrilla

Seppie alla veneziana con polenta 🦑 🐟

20 €

Cuttlefish with polenta — Seiches et polenta
Tintenfisch und Polenta — Sepia y polenta

Calamari fritti 🦑 🐟

21 €

Fried calamari — Calmars frits
Frittierte Tintenfische — Calamares fritos

Fritto misto 🐟 🦑 🍷

26 €

Mixed fried fish — Friture de poisson
Frittierte Fische — Pescado frito

Scampi alla «bùsara» 🦑 🐟

26 €

Scampi «bùsara» style — Scampi à la «bùsara»
Scampi nach «Bùsara» Art — Scampi a la «bùsara»

Rombo alla greca (al forno) 🐟 🍷 🍷

30 €

Greek style baked turbot* — Turbot a la greque (cuit au four)*
Gebackener steinbutt nach griechischer art * — Rodaballo a la griega (al horno)*

Branzino al forno con patate 🐟 🍷 🍷

28 €

Baked Seabass with potatoes — Loup de mer au four avec pommes de terre
Gebackener Seebarsch mit Kartoffeln — Lubina al horno con patatas

Tagliata di tonno 🐟

28 €

Tuna steak — Steak de thon
Thunfischsteak — Filete de atún

Grigliata di pesce 🐟 🦑

34 €

Grilled fish — Poisson grillé
Gegrillter Fisch — Parrillada de Pescados

Branzino al sale 🐟

70 €*

Sea bass in salt — Bar au sel
Seebarsch in Salzkruste — Lubina al horno con sal

Branzino al cartoccio 🐟

90 €*

Sea bass baked in foil — Bar en papillote
Seebarsch in Folie — Lubina al horno en papillote

* prezzo per 2 porzioni - price for 2 servings

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



SECONDI DI TERRA

Cotoletta di pollo con patate 🌿

16 €

Chicken cutlet with potatoes — Escalope du poulet avec pommes de terre
Hühnerschnitzel mit Kartoffeln — Chuleta de pollo con patatas

Galletto alla brace con patate e salsa speciale

28 €

Grilled cockerel with potatoes and special sauce — Coq grillé avec pommes de terre et sauce spéciale
Gegrilltes Hähnchen mit Kartoffeln und Spezialsauce — Galletto alla brace con patatas y salsa especial

Bistecca di manzo ai ferri

20 €

Grilled beef steak — Steak de bœuf grillé
Gegrilltes Rindersteak — Bistec de ternera a la plancha

Fegato alla veneziana con polenta 🍷 🍷

19 €

Venetian style liver with polenta — Foie à la vénitienne avec polenta
Leber nach Venezianischer Art mit Polenta — Hígado a la veneciana con polenta

Scaloppine al vino bianco 🌿 🍷

18 €

Scaloppine in white wine — Escalope au vin blanc
Kalbschnitzel in Weißwein — Scaloppine al vino blanco

Costicine di agnello ai ferri

26 €

Grilled lamb ribs — Côtes d'agneau grillées
Gegrillte Lammrippen — Costillas de cordero a la parrilla

Costata o fiorentina di manzo alla barce con salsa di melanzane affumicata e patatine fritte*

37 €

Barbecued beef ribeye* or Florentine steak with smoked eggplant sauce and French fries
Côte* ou fiorentina de bœuf à la barce avec sauce aux aubergines fumées et frites
Rinderrippe* oder Florentiner Steak vom Grill mit geräucherter Auberginensauce und Pommes frites
Costata* o fiorentina de ternera a la brasa con salsa de berenjenas ahumadas y patatas fritas

Filetto di manzo ai ferri

29 €

Grilled beef fillet — Filet de bœuf grillée
Gegrilltes Rinderfilet — Filete de ternera a la plancha

Filetto di manzo al pepe verde 🌿 🍷 🍷 🍷

32 €

Beef fillet with green pepper — Filet de bœuf au poivre vert
Rinderfilet mit grünem Pfeffer — Filete de ternera a la pimienta verde

Filetto di manzo ai funghi porcini 🌿 🍷

32 €

Beef fillet with porcini mushrooms (ceps) — Filet de bœuf aux cèpes
Rinderfilet mit Steinpilzen — Filete de ternera con boletos

Contorno a scelta

6 €

Insalata mista, verdure ai ferri, spinaci, patate fritte, patate al forno, fondi di carciofo al vapore
Mixed salad, grilled vegetables, spinach, french fries, baked potatoes, steamed artichoke bottoms

* min. 2 persone, prezzo a persona - min. 2 persons, price per person
In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



PIZZE

Margherita

11 €

Pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella

Siciliana

13 €

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, black olives, capers, oregano

Viennese

13 €

Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomato, mozzarella, frankfurter

Diavola

14 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato, mozzarella, pepperoni

Prosciutto e funghi

14 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Capricciosa

15 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

4 stagioni

16 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salame piccante
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, pepperoni

Calzone classico

15 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

Calzone napoletano

16 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta e grana
Tomato, mozzarella, pepperoni, ricotta, parmesan

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



<i>4 formaggi</i>  	16 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, montasio Tomato, mozzarella, gorgonzola, Emmenthal, montasio	
<i>Gorgospeck</i>  	16 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck	
<i>Verdure</i>  	15 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine Tomato, mozzarella, eggplants, peppers and zucchini	
<i>Ricotta e spinaci</i>  	15 €
Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci Tomato, mozzarella, ricotta, spinach	
<i>San Daniele</i>  	16 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato, mozzarella, ham	
<i>Valtellina</i>  	16 €
Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola e grana a scaglie Tomato, mozzarella, arugula, bresaola and parmesan flakes	
<i>Arrotolato paradiso</i>  	16 €
Mozzarella, porcini, pomodorini, speck e rucola Mozzarella, porcini mushrooms, cherry tomatoes, speck and rocket salad	
<i>Gamberetti e zucchine</i>    	16 €
Pomodoro, mozzarella, gamberetti e zucchine Tomato, mozzarella, shrimps and zucchini	
<i>Carbonara</i>    	16 €
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova e scaglie di grana Tomato, mozzarella, bacon, eggs and parmesan	
<i>Scogliera</i>    	18 €
Pomodoro, mozzarella, cozze e vongole, gamberetti, salmone e piovra Tomato, mozzarella, mussels and clams, shrimps, salmon and octopus	

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Coperto 3 €



BEVANDE

Acqua

0,75L

naturale/ gassata

3,5 €

Bibite

Coca cola, Tè, Sprite, Fanta Lemonsoda, Schweppes

6 €

Succhi

Pesca, Arancia, Mirtillo, Ananas, Succo di pomodoro condito

5 €

Birra analcolica

6 €

Gingerino / Tonica

4 €

Birra alla spina 🍷

piccola

media

1L

Bionda

4 €

7 €

12 €

Rossa

4 €

7 €

12 €

IPA

4 €

7 €

12 €

Vini al calice 🍷

Rossi

Merlot

5,50 €

Cabernet Franc

5,50 €

Carmenere

5,50 €

Valpolicella

6,50 €

Chianti

7 €

Schioppettino

5,50 €

Vino da dessert

5 €

Bianchi e proseccchi

Pinot Grigio

5,50 €

Sauvignon

5,50 €

Friulano

6,50 €

Ribolla Gialla

6,50 €

Prosecco Treville

5,50 €

Chardonnay

5,50 €

Vino 1/2 bottiglia 🍷

0,375L

Pinot grigio

18 €

Bardolino chiaretto

18 €

Valpolicella ripasso Soraighe

20 €

Chianti cinelli

18 €

Amarone valpolicella farina

40 €



Vini in bottiglia 🍷

0,375L

Bianchi

Pinot grigio Terre piane	26 €	Lugana Zenato	42 €
Friulano collio doc Sclaris	32 €	Lugana riserva Sergio Zenato	75 €
Chardonnay Terre piane	26 €	Sauvignon Terre piane	26 €
Ribolla Gialla doc Sclaris	32 €	Lison Terre piane	26 €
Manzoni bianco Ornella IGT	26 €	Casal di serra verdicchio superiore	36 €
Soave doc bennati	32 €	Sharis livio felluga IGT	45 €

Rossi

Cabernet franc Terre piane	26 €	Campo San Giorgio Montepulciano	80 €
Cabernet sauvignon Terre piane	26 €	Chianti superiore cinelli	40 €
Merlot Terre piane	26 €	Pinot nero hofstarttar meczan	45 €
Carmenere ornella bellia	26 €	Nipozzano riserva frescobaldi	50 €
Refosco sclararis collio	32 €	Valpolicella classicosuperiore zenato	36 €
Schioppettino sclararis collio	32 €	Ripasso valpolicella zenato	50 €
Nero d'avoia duca s. passo del mule	34 €	Amarone valpolicella zenato	120 €
Anniversario 62 primitivo di mand riserva	58 €	Amarone valpolicella bennati	80 €
Sessantanni Primitivo di manduria	48 €	Brunello cinelli	90 €
San lorenzoMontepulciano del conero	36 €	Barolo dagromis gaia	180 €
Cumaro riserva Montepulciano del conero	50 €	Pelago IGT del conero	80 €

Bollicine

Prosecco tre ville	25 €	Prosecco Brut ciodet	29 €
Franciacorta Brut cuvee'	45 €	Franciacorta Saten Millesimato	50 €
Ress brut rose riserva metodo classico	60 €	Champagne Cattier brut	80 €

Rosè

Bardolino charetto castel nuovo	28 €	Tramari rose di primitivo san marzano	34 €
Sessantenni rose primitivo san marzano	48 €		

Dolci

7 €



BEVANDE

Caffè

Espresso	3 €
Macchiato	3 €
Corretto	3,50 €
Caffelatte	5 €
Tè e infusi	4 €
Decaffeinato/ Orzo	3,50 €
Cappuccino	4 €
Americano	3,50 €
Cioccolata Calda con panna + 0,5	4,50 €

Amari

5 €

Grappe

da 6 a 15 €

Distillati

da 6 a 15 €

Spritz con prosecco

7 €

Cocktail

12 €

Americano (*campari, martini rosso, soda ~ angostura, galliano, triple sec a piacere*)

Cuba Libre (*rum, coca cola*)

Negroni (*campari, martini rosso, gin, soda ~ angostura, galliano, triple sec a piacere*)

Sbagliato (*campari, martini rosso, spumante, soda (angostura, galliano, triple sec a piacere)*)

Bellini (*prosecco, succo di pesca*)

Piña Colada (*batida di cocco, rum bianco, succo di ananas*)

Jamaica Me Crazy (*rum scuro, malibù, ananas, arancio*)

Long Island (*rum, gin, vodka, tequila, triple sec, coca cola, succo di lime*)

Sex on the beach (*vodka alla pesca, triple sec, succo d'arancia*)

Blody Mary (*succo di pomodoro, vodka e condimenti*)





Una statua di un uomo inginocchiato con il volto inclinato a lato sorregge la *piera del bando*, la colonna da cui il *comandador* della Serenissima proclamava editti, decisioni e sentenze.

È il *Gobbo di Rialto*, scolpito nel 1541 e con il tempo divenuto simbolo della potenza di Venezia.

A sculpture of a face-turned man on his knees holds the *piera del bando*, the pillar from which the *comandador* of Venice used to announce edicts, resolutions and judgements.

It is the *Gobbo di Rialto* carved in 1541 and it turned over the time into the symbol of the power of Venice.

📍 Campo San Giacomo, Rialto.

