

### *APERITIVI - APÉRITIF*

<i>BELLINI</i>	€ 6,00
<i>VERMOUT MARTINI</i>	€ 5,00
<i>CAMPARI SODA</i>	€ 5,00
<i>APEROL</i>	€ 5,00
<i>RICARD</i>	€ 6,00
<i>SPRITZ</i>	€ 6,00

### *BIBITE - DRINKS - BOISSONS*

<i>COCA COLA - COCA LIGHT</i>	€ 5,00
<i>FANTA - FANTA LEMON</i>	€ 5,00
<i>SPRITE - THE' FREDDO</i>	€ 5,00
<i>ACQUA MINERALE (L. 0,50)</i>	€ 2,90
<i>SUCCO DI FRUTTA</i>	€ 5,00

### *BIRRE - BEERS*

<i>BIRRA ALLA SPINA (L. 0,40)</i>	€ 6,50
<i>BIRRA ITALIANA (L. 0,33) BOTT.</i>	€ 6,50
<i>BECK'S</i>	€ 6,50
<i>BIRRA ANALCOLICA BOTT.</i>	€ 6,00

### *CAFFETTERIA - COFFEES - CAFÉ*

<i>CAFFÈ AMERICANO</i>	€ 3,50
<i>CAFFÈ</i>	€ 2,50
<i>CAFFÈ CORRETTO</i>	€ 3,50
<i>CAFFÈ DECAFFEINATO</i>	€ 2,50
<i>TEA</i>	€ 3,50
<i>CAPPUCCINO</i>	€ 3,50
<i>CAMOMILLA</i>	€ 3,50
<i>CIOCCOLATA</i>	€ 4,00
<i>CIOCCOLATA CON PANNA</i>	€ 4,50
<i>CAFFÈ LATTE</i>	€ 4,00

### *LIQUORI - SPIRITS - LIQUEUR*

<i>LIQUORI NAZIONALI</i>	€ 5,00
<i>GRAPPE SPECIALI E LIQUORI ESTER</i>	€ 7,00
<i>CUBA LIVRE-GIN TONIC-VODKA TONIC -ETC</i>	€ 10,00
<i>CHIVAS-BLACK LABEL-JACK DANIEL-REMI MARTIN</i>	€ 9,00

*SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE*

## ANTIPASTI - APPETIZERS - HORS D'OEUVRE

<b>SARDE IN SAOR</b>	€ 12,00
<i>Sardines with Onions – Sardines avec Oignons</i>	
<b>COCKTAIL DI GAMBERI*</b>	€ 12,00
<i>Shrimps Cocktail - Cocktail de Crevette</i>	
<b>SAUTE' DI COZZE E VONGOLE</b>	€ 15,00
<i>Sauté of Mussels and clams - Sauté de Moules et Palourdes</i>	
<b>INSALATA DI POLIPO* CON POMODORINI</b>	€ 14,00
<i>Octopus salad with tomatoes – Salade de poulpe avec tomates</i>	
<b>ANTIPASTO ALLA VENEZIANA*</b>	€ 17,00
<i>Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson</i>	
<b>SALMONE AFFUMICATO</b>	€ 14,00
<i>Smoked Salmon- Saumon Fumè</i>	
<b>CAPPESANTE*</b>	€ 13,00
<i>Scallops - Conquilles Sant-Jacques</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	€ 13,00
<i>Raw Ham - Jambon cru</i>	
<b>CRUDO E MELONE (Prodotto di stagione)</b>	€ 14,00
<i>Raw Ham with Melone - Jambon Cru et Melon</i>	
<b>ANTIPASTO ALLA CACCIATORA</b>	€ 16,00
<i>Mixed "Italian" Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre a l' Italienne (Viande)</i>	
<b>ANTIPASTO VEGETARIANO</b>	€ 11,00
<i>Vegetables Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre vegetarienne</i>	
<b>BRESAOLA RUCOLA E GRANA</b>	€ 13,00
<i>Air dried salted beef with rocket and parmesan cheese</i>	
<b>CARPACCIO DI CARNE RUCOLA E GRANA</b>	€ 16,00
<i>Meat Carpaccio with rocket and parmesan cheese</i>	
<b>BRUSCHETTA 4 Pezzi</b>	€ 8,00

## INSALATE - SALAD - SALADES

<b>CAESAR SALAD</b>	€ 14,00
<i>Insalata, uovo, pane, parmigiano, pancetta salad, egg, bread, parmesan, cheese and bacon Salade, oeufs, pain, fromage parmesan, du bacon</i>	
<b>CAPRESE</b>	€ 13,00
<i>Tomato, Buffalo's Mozzarella Cheese, Basil - Tomate, Bufflonne Mozzarella, Basilic</i>	
<b>INSALATA DI POLLO</b>	€ 13,00
<i>Insalata, Pomodoro, Carote, Pollo, Mais, Mozzarella Salad, Tomato, Carrots, Chicken, Mais corn, Cheese - Salade, Tomate, Carot, Poulet, Mais, Fromage</i>	
<b>INSALATA "LEONCINI"*</b>	€ 17,00
<i>Insalata, Pomodoro, Carote, Gamberoni, Cipolle rosse e cuori di palma Salad, Tomato, Carrots, Prawns, red onions and hearts of palm Salade, Tomate, Carot, Crevettes, Onion, cœurs de palmier</i>	
<b>INSALATA "VENEZIA"</b>	€ 15,00
<i>Insalata, Pomodoro, Tonno, Olive, carote, Capperi, Cipolla Salad, Tomato, Tuna, olives, carrots, capers, onion Salade, tomate, thon, olives, carottes, câpres, oignon</i>	

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

## ZUPPE - SOUPS - SOUPE

<b>ZUPPA DI VERDURA*</b>	€ 9,00
<i>Vegetable Soup - Soup de Legumes</i>	
<b>ZUPPA DI PESCE*</b>	€ 17,00
<i>Fish Soup - Soupe de Poissons</i>	

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSE - PREMIERS PLATS

<b>SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO FRESCO</b>	€ 10,00
<i>Spaghetti with fresh Tomato and Basil - Spaghetti avec Tomate freche et Basilic</i>	
<b>SPAGHETTI ALLA "CARBONARA"</b>	€ 13,00
<i>Spaghetti with Bacon, Eggs, Cream - Spaghetti avec Bacon, Oeuf, Creme</i>	
<b>SPAGHETTI "MAMMA MIA"</b>	€ 17,00
<i>Spaghetti with Meat Balls - Spaghetti avec Boulettes</i>	
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b>	€ 12,00
<i>Spaghetti with garlic, oil and chilli - Spaghetti avec ail, huile et piment</i>	
<b>PENNE ALL' ARRABBIATA</b>	€ 13,00
<i>Penne with Garlic, Oil, Tomato Sauce, Hot Pepper - Penne al' Ail, Tomato, Piments Rouge</i>	
<b>PENNE ALLA "BOLOGNESE"</b>	€ 13,00
<i>Penne with Meat sauce - Penne avec Sauce de Viande</i>	
<b>GNOCCHI AL PESTO GENOVESE*</b>	€ 13,00
<i>Potato Dumplings with Basil and Oil. - Gnocchi avec Basilic et Huile</i>	
<b>GNOCCHI AI FORMAGGI E NOCI *</b>	€ 14,00
<i>Patato Dumplings with Cheese sauce and nuts - Gnocchi aux Fromages et noix</i>	
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE*</b>	€ 13,00
<i>Lasagne with Meat Sauce - Lasagne avec Sauce de Viande</i>	
<b>TAGLIATELLE "ALFREDO" CON POLLO E FUNGHI</b>	€ 15,00
<i>Tagliatelle "Alfredo" with chicken and mushrooms</i>	
<i>Tagliatelle "Alfredo" au poulet et champignons</i>	
<b>RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA*</b>	€ 14,00
<i>Ravioli cheese and spinach with butter and sage</i>	
<i>Ravioli fromage et épinards au beurre et sauge</i>	
<b>SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE"*</b>	€ 17,00
<i>Spaghetti with mixed sea food - Spaghetti avec fruit de mer</i>	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	€ 15,00
<i>Spaghetti with Clams - Spaghetti avec Palurdes</i>	
<b>SPAGHETTI ALLA "VENEZIANA"*</b>	€ 14,00
<i>Spaghetti with Cuttle Fish (black) - Spaghetti au seiches a la Vénitien</i>	
<b>SPAGHETTI ALLA "BUSARA"*</b>	€ 21,00
<i>Spaghetti with Scampi - Spaghetti avec Langoustines</i>	
<b>TAGLIOLINI ALL' ASTICE*</b>	€ 27,00
<i>Tagliolini with Lobster - Tagliolini avec Homard</i>	
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE *</b>	€ 22,00
<i>Sea Food Risotto - Risotto avec fruit de mer</i>	

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

## CARNE - MEAT - VIANDE

<b>SCALOPPINE DI MAIALE AI FUNGHI CON PATATE* AL FORNO</b>	€ 15,00
<i>Escalope of pork with Mushrooms and Chips - Escalope de porc avec Champignons et frites</i>	
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE* FRITTE</b>	€ 14,00
<i>Escalope Milanese style and Chips - Escalope a la Milanese avec frites</i>	
<b>FEGATO ALLA "VENEZIANA" CON POLENTA</b>	€ 16,00
<i>Veal Liver "Venetian style" with Onions - Foie de veaux à la vénitien avec oignons</i>	
<b>TAGLIATA DI POLLO ALL'ACETO BALSAMICO CON VERDURE</b>	€ 17,00
<i>Sliced chicken with parmesan, rocket salad, balsamic vinegar and vegetables</i>	
<i>Tranches du poulet avec parmesan, vinaigre balsamique, roquette et légumes</i>	
<b>ENTRECOTE AI FERRI CON VERDURE DEL GIORNO</b>	€ 18,00
<i>Grilled entrecote Steak Vegetable of the day - Roast-beef - (Entrecôte) avec Légumes du jour</i>	
<b>FILETTO AL PEPE VERDE CON VERDURE DEL GIORNO</b>	€ 25,00
<i>Green pepper fillet steak and Vegetable of the day - Filet du boeuf o poivre vert avec Légumes du jour</i>	
<b>FILETTO AI FERRI CON VERDURE DEL GIORNO</b>	€ 23,00
<i>Grilled Fillet Steak and Vegetable of the day - Filet du boeuf Grilles avec Légumes du jour</i>	
<b>FILETTO ALLA SENAPE CON VERDURE DEL GIORNO</b>	€ 26,00
<i>Fillet steak with mustard and Vegetable of the day - Filet du boeuf aux moutarde et légumes du jour</i>	
<b>COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE (X 100 GRAMMI)</b>	€ 7,00
<i>Grilled T-bone steak with vegetables - T-bone steack grilles avec légumes du jour</i>	

## PESCE - FISH - POISSON

<b>CALAMARI FRITTI*</b>	<i>Fried Squid - Friture de Calamars</i>	€ 14,00
<b>SCAMPI FRITTI*</b>	<i>Fried Scampi - Friture de Scampi</i>	€ 22,00
<b>FRITTURA DI PESCE*</b>	<i>Mixed fried fish</i>	€ 16,00
	<i>Friture Melangée des Poissons</i>	
<b>SCAMPI* O GAMBERONI* ALLA GRIGLIA</b>		€ 24,00
	<i>Grilled Scampi or prawns - Scampi ou des crevettes grillées</i>	
<b>ORATA o BRANZINO ALLA GRIGLIA*</b>		€ 18,00
	<i>Gilt-head OR Sea Bass - Daurade AU Loupe de mer</i>	
<b>SOGLIOLA ALLA GRIGLIA*</b>		€ 18,00
	<i>Grilled sole - Sole grillée</i>	
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE x1 Persona*</b>		€ 26,00
	<i>Mixed grilled Fish (x1) - Grillade de Poissons (x1)</i>	
<b>GRIGLIATA DI CROSTACEI*</b>		€ 48,00
	<i>Grilled lobster, prawns, king prawn and shrimps - Fruits de mer grillés</i>	
<b>SEPIE ALLA VENEZIANA * CON POLENTA</b>		€ 15,00
	<i>Cuttle fish "Venetian style" - Seiches a la "Vénitien"</i>	
<b>ASTICE ALLA GRIGLIA*</b>	<i>Grilled Lobster - Homard Grillée</i>	€ 35,00
<b>PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA*( x 100 GRAMMI)</b>		€ 7,00
	<i>Fish of the day - Poisson du jour</i>	

## VERDURE - VEGETABLE - GARNITURES

<b>INSALATA MISTA</b>	<i>Mixed Salad - Salade melange</i>	€ 6,00
<b>PATATE FRITTE*</b>	<i>Chips - Frites</i>	€ 6,00
<b>VERDURE</b>	<i>Vegetables - Legumes</i>	€ 6,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

## PIZZE

<b>MARGHERITA</b>	€ 8,00
<i>Pomodoro, Mozzarella - Tomato, Mozzarella - Tomate, Mozzarella</i>	
<b>DIAVOLA</b>	€ 10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante</i> <i>Tomate, Mozzarella, Sharp Salami - Sauce Tomate, Mozzarella, Salami piccant</i>	
<b>4 FORMAGGI</b>	€ 13,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Formaggi assortiti</i> <i>Tomato, Mozzarella, 4 types of cheese - Sauce Tomate, Mozzarella, Fromage assortis</i>	
<b>4 STAGIONI</b>	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Olive, Prosciutto, Funghi, Salame piccante</i> <i>Tomato, Mozzarella, Olives, Ham, Mushrooms, Sharp salami</i> <i>Sauce Tomate, Mozzarella, Olives, Jambon, Champignons, Salami piccant</i>	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	€ 13,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi</i> <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms - Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	€ 13,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Verdure</i> <i>Tomato, Mozzarella, Vegetables - Sauce Tomate, Mozzarella, Legumes</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto, Carciofi</i> <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichokes</i> <i>Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon, Artichauds</i>	
<b>CAPRESE</b>	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro Fresco</i> <i>Tomato, Mozzarella, Tomato Fresch - Sauce Tomate, Mozzarella, Tomates Fraiche</i>	
<b>FRUTTI DI MARE*</b>	€ 16,00
<i>Pomodoro, Frutti di Mare - Tomato, Seafood - Sauce Tomate, Fruits de Mer</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	€ 15,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo</i> <i>Tomato, Mozzarella, Raw Ham - Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Cru</i>	
<b>CALZONE</b>	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi</i> <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms - Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</i>	
<b>"VENEZIANA"</b>	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Olive, Tonno</i> <i>Tomato, Mozzarella, Onions, Olives, Tuna - Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons, Olives, Thon</i>	
<b>"SAN MARCO"</b>	€ 17,00
<i>Pomodoro, Mozzarella di bufala, Prosciutto crudo</i> <i>Tomato, Buffalo Mozzarella, Raw Ham - Sauce Tomate, Mozzarella de bufflonne, Jambon Cru</i>	
<b>AL POLLO</b>	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Pollo</i> <i>Tomato, Cheese, Chicken - Sauce Tomate, Mozzarella, Poulet</i>	
<b>BRESAOLA RUCOLA E GRANA</b>	€ 16,00
<i>Tomato, Mozzarella, Air dried salted beef, Rocket and Parmesan cheese</i> <i>Tomate, mozzarella, viande bovines séchée et salée (bresaola), roquette et parmesan</i>	

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

## FORMAGGI - CHEESEES - FROMAGES

<b>FORMAGGI MISTI</b>	€ 16,00
<i>Assorted Cheeses - Fromages Melangè</i>	
<b>PARMIGIANO</b>	€ 6,00
<b>GORGONZOLA</b>	€ 6,00
<b>PIO X</b>	€ 6,00

## DESSERT

<b>GELATO MISTO - ICE CREAM</b>	€ 6,00
<b>MACEDONIA</b>	€ 6,00
<i>Fruits Salad - Salade de Fruits</i>	
<b>FRAGOLE</b>	€ 6,00
<i>Strawberries - Fraises</i>	
<b>ANANAS</b>	€ 6,00
<i>Pineapple - Ananas</i>	
<b>FRAGOLE CON PANNA</b>	€ 8,00
<i>Strawberry with cream</i>	
<i>Fraises avec cream</i>	
<b>MACEDONIA CON GELATO</b>	€ 8,00
<i>Fruits salad with Ice Cream</i>	
<i>Salade de Fruits avec glacée</i>	

## DOLCI DELLA CASA - HOUSE CAKE

<b>TIRAMISU'</b>	€ 7,00
<b>DOLCE DEL GIORNO</b>	€ 7,00
<i>Dessert of the day - Dessert du jour</i>	
<b>TORTA AL CIOCCOLATO</b>	€ 7,00
<i>Chocolate cake</i>	
<i>Gâteau au chocolat</i>	

*"PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO"*

*"FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGEN CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTS THAT WILL BE GIVEN ON REQUEST FROM STAFF"*

*\* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO PUO' ESSERE DI ORIGINE CONGELATA SE NON DISPONIBILE FRESCO*

*\*THE MARKED PRODUCT CAN BE OF FROZEN SOURCE IF NOT AVAILABLE FRESH*

*\* LE PRODUITS MARQUÉ PEUT ÊTRE D'ORIGINE CONGELÉ SI PAS DISPONIBILE FRAIS*

**SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE**

## VINI BIANCHI - WHITE WINES

### VENETO

#### Domini Veneti

- Soave Classico - 12,5% L.0,750 € 20,00

#### La Tordera

- Prosecco Brut - 11,5% L.0,750 € 22,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

#### Grave

#### Le Monde

- Pinot grigio - 13% L.0,750 € 25,00

- Chardonnay - 13% L.0,750 € 25,00

- Sauvignon - 13% L.0,750 € 25,00

#### Colli orientali

#### Meroi

- Pinot grigio - 13% L.0,375 € 20,00

- Sauvignon - 13,5% L.0,375 € 20,00

#### Meroi

- Pinot grigio - 13% L.0,750 € 38,00

- Sauvignon - 13% L.0,750 € 38,00

### TOSCANA

#### Antinori

- Chardonnay Cervaro della Sala - 12,5% L.0,750 € 55,00

## VINI DA DESSERT - DESSERT WINES

### PIEMONTE

#### Fontanafredda

- Moncucco Moscato D'Asti - 5,5% L.0,500 € 17,00

#### Manicardi

- Lambrusco amabile - 8% L.0,750 € 19,00

## CHAMPAGNES

- Moet & Chandon - 12% L.0,375 € 45,00

- Moet & Chandon - 12% L.0,750 € 90,00

- Veuve Clicquot Ponsardin - 12% L.0,750 € 100,00

- Royal Reserve Philipponnat - Clos Des Goisses - 12% L.0,750 € 220,00

- Dom Pérignon Ponsardin - 12% L.0,750 € 250,00

- Krug Brut - 12% L.0,750 € 280,00

## VINI ROSATI - ROSE' WINES

### TOSCANA

#### Domini Veneti

- Bardolino Chiaretto- 12,5% L.0,750 € 20,00

#### Masciarelli

- Cerasuolo villa Gemma - 13% L.0,750 € 35,00

## VINI ROSSI - RED WINES

### VENETO

#### Domini Veneti

- Valpolicella - 13% L.0,750 € 20,00

- Amarone della Valpolicella classico - 15,5% L.0,750 € 50,00

- Amarone della Valpolicella classico - 15,5% L.0,375 € 26,00

#### Serafini e Vidotto

- Oltre Rosso - 13% L.0,500 € 18,00

#### Vignalta

- Rosso Riserva (Merlot) - 14% L.0,750 € 30,00

#### Loredan Gasparini

- Cabernet Sauvignon- 13% L.0,750 € 25,00

### TOSCANA

#### Ruffino

- Chianti Riserva - 13% L.0,375 € 16,00

- Chianti Riserva - 13% L.0,750 € 30,00

#### Antinori

- Villa antinori - 13,5% L.0,750 € 35,00

- Tignanello - 13,5% L.0,750 € 120,00

#### Castello Banfi

- Brunello di Montalcino - 14% L.0,375 € 30,00

- Brunello di Montalcino - 14% L.0,750 € 58,00

### PIEMONTE

#### Fontanafredda

- Barolo - 14% L.0,375 € 27,00

- Barolo - 14% L.0,750 € 50,00

- Barolo Riserva 14% L.0,750 € 60,00

Glass of House wine

€ 6,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE