

ANTIPASTI - APPETIZERS - HORS D'OEUVRE**PESCE**

COCKTAIL DI GAMBERI € 19,00
Shrimps Cocktail - Cocktail de Crevette

SAUTE' DI COZZE E VONGOLE € 22,00
Sauté of Mussels and clams
Sauté de Moules et Palourdes

INSALATA DI POLIPO* CON POMODORINI € 20,00
Octopus salad with tomatoes
Salade de poulpe avec tomates

ANTIPASTO ALLA VENEZIANA* € 28,00
Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson

SALMONE AFFUMICATO € 23,00
Smoked Salmon- Saumon Fumé

CAPPESANTE*(N°3) € 24,00
Scallops - Conquilles Sant Jacques

OSTRICHE (N°4) € 28,00
Oysters - Huitres (n°4)

CARNE

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA € 23,00
Raw Ham and Mozzarella - Jambon cru at Mozzarella

ANTIPASTO ALLA CACCIATORA € 24,00
Mixed "Italian" Hors-d'oeuvre
Hors-d'oeuvre a l' Italienne (Viande)

BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 24,00
Air dry solted beef with rocket and parmesan cheese

CARPACCIO DI CARNE RUCOLA E GRANA € 24,00
Meat Carpaccio with rocket and parmesan cheese

INSALATE - SALAD - SALADES

CAESAR SALAD € 23,00
salad, egg, bread, parmesan, cheese and bacon
Salade, oeufs, pain, fromage parmesan, du bacon

CAPRESE € 22,00
Tomato, Buffalo's Mozzarella Cheese, Basil
Tomate, Bufflonne Mozzarella, Basilic

ANTIPASTO VEGETARIANO € 20,00
Vegetables Hors-d'oeuvre
Hors-d'oeuvre vegetarienne

**PRIMI PIATTI
FIRST COURSE-PREMIERS PLATS**

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI* € 27,00
CON BURRO E SALVIA
Ravioli cheese and spinach with butter and sage
Ravioli fromage et épinards au beurre et sauge

SPAGHETTI ALLA "VENEZIANA"* € 22,00
Spaghetti with Cuttle Fish (black)
Spaghetti avec les seiches a la venisienne

SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE"* € 29,00
Spaghetti with mixed sea food
Spaghetti avec fruit de mer

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 25,00
Spaghetti with Clams
Spaghetti avec Palurdes

SPAGHETTI "MAMMA MIA" € 28,00
Spaghetti with Meat Balls
Spaghetti avec Boulettes

FETTUCCINE ALFREDO € 29,00
PANNA, POLLO, FUNGHI
Fettuccine Alfredo with cream, moshrooms, chicken
Fettuccine Alfredo à la crème, champignons, poulet

GNOCCHI AI FORMAGGI* E NOCI € 22,00
Patato Dumplings with Cheese sauce and nuts
Gnocchi aux Fromages at noix

SPAGHETTI ALLA "BUSARA"* € 33,00
Spaghetti with Scampi
Spaghetti avec Langoustines

FETTUCCINE CON SALSAL AL TARTUFO NE € 33,00
Fettuccine pasta with black truffle sauce
Fettuccine patsa à la truffe noire sauce

FETTUCCINE ALL' ASTICE € 40,00
Fettuccine with Lobster claw
Fettuccine avec Homard

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* € 33,00
Sea Food Risotto
Risotto avec fruit de mer

ZUPPE - SOUPS - SOUPE

ZUPPA DI PESCE* € 28,00
Fish Soup - Soupe de Poissons

CARNE - MEAT - VIANDE

SCALOPPINE DI MAIALE AI FUNGHI € 24,00
CON PATATE* AL FORNO

Escalope of pork with Mushrooms and roasted potatoes
Escalope de porc avec Champignons et Pommes de terre roties

FEGATO ALLA "VENEZIANA" CON POLENTA € 24,00
Veal Liver "Venetian style" with Onionsx

PETTO DI POLLO AI FERRI CON PATATE FRITTE* € 24,00
Brest of Chicken and chips

Poitrine de Poulet avec frites
ENTRECOTE AI FERRI € 28,00

CON VERDURE DEL GIORNO

Grilled entrecote Steak Vegetable of the day
Roast-beef - (Entrecôte) avec Légumes du jour

FILETTO AL PEPE VERDE € 39,00
CON VERDURE DEL GIORNO

Green pepper fillet steak and Vegetable of the day
Filet du boeuf o poivre vert avec Légumes du jour

FILETTO CON SALSAL DI TARTUFO NERO E VERDURE DEL GIO € 40,00
Fillet steak with black truffel sauce and Vegetable

Filet du boeuf à la truffle noire sauce et légumes
FILETTO AI FERRI CON VERDURE DEL GIORNO € 35,00

Grilled Fillet Steak and Vegetable of the day
Filet du boeuf Grillees avec Légumes du jour

Filet du boeuf Grillees avec Légumes du jour
FIORENTINA DI MANZO ALLA GRIGLIA 1KG X € 120,00

Grilled T-bone steak Fiorentina with vegetables
T-bone steack Fiorentina grilles avec légumes du jour

VERDURE - VEGETABLE - GARNITURES

RADICCHIO DI TREVISO € 11,00
red chicory-salade trévisé

FONDI DI CARCIOFO - artichoke heart € 11,00

CAPRESE € 22,00
Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro Fresco
Tomato, Mozzarella, Tomato Fresch
Sauce Tomato, Mozzarelle, Tomates Fraiche

4 FORMAGGI € 23,00
Pomodoro, Mozzarella, Formaggi assortiti
Tomato, Mozzarella, 4 tipes of cheese
Sauce Tomato, Mozzarelle, Fromage assortis

TREVISANA € 26,00
Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Ricotta
Tomato, Mozzarella, Radicchio, Ricotta cheese
Sauce Tomato, Mozzarelle, Radicchio, Fromage de ricotta

VEGETARIANA € 24,00
Tomato, Mozzarella, Vegetables
Sauce Tomato, Mozzarelle, Legumes

CAPRICCIOSA € 25,00
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto, Carciofi
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichokes
Sauce Tomato, Mozzarelle, Champignons, Jambon, Artichauds

PIZZA GUSTOSA € 26,00
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia e funghi
Tomato, Mozzarella, Sausage, Mushrooms
Sauce Tomato, Mozzarelle, Saucisse, Champignons

PESCE - FISH - POISSON

FRITTURA DI PESCE* € 35,00
Mixed fried fish
Friture Melangè des Poissons

SCAMPI* O GAMBERONI* ALLA GRIGLIA € 40,00
Grilled Scampi or king prawns
Scampi ou des crevettes grillé

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 35,00
Sea Bass - Loupe de mer

GRIGLIATA MISTA DI PESCE x1 Persona* € 44,00
Mixed grilled Fish (x1) - Grillade de Poissons (x1)

GRIGLIATA DI CROSTACEI* € 70,00
Grilled lobster, king prawn and scampi
Fruits de mer grillés

SEPIE ALLA VENEZIANA *CON POLENT € 30,00
Cuttle fish "Venetian style"
Seiches a la "Venisienne"

ASTICE ALLA GRIGLIA € 49,00
Grilled lobster claw - Homard Grillees

ROMBO ALLA GRIGLIA € 120,00
Grilled Flamber 1 kg - Turbot Grillees 1 kg

VERDURE DEL GIORNO-Vegetables, Legumes € 10,00
PATATE ARROSTE € 10,00
Roasted potatoes-Pomme de terre

PIZZE

FRUTTI DI MARE* € 30,00
Pomodoro, Frutti di Mare - Tomato, Seafood
Sauce Tomato, Fruits de Mer

CALZONE € 27,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms
Sauce Tomato, Mozzarelle, Jambon, Champignons

"VENEZIANA" € 27,00
Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Olive, Tonno
Tomato, Mozzarella, Onions, Olives, Tuna
Sauce Tomato, Mozzarelle, Ognons, Olives, Thon

"SAN MARCO" € 28,00
Pomodoro, Mozzarella di bufala, Prosciutto crudo
Tomato, Buffalo Mozzarella, Raw Ham
Sauce Tomato, Mozzarella de bufflonne, Jambon Cru

AL POLLO € 20,00
Pomodoro, Mozzarella, Pollo
Tomato, Cheese, Chicken
Sauce Tomato, Mozzarelle, Poulet

BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 26,00
Tomato, Mozzarella, Rocket and Parmesan cheese
Tomate, mozzarella, roquette et parmesan

VINI BIANCHI - WHITE WINES

VENETO		
Domini Veneti		
- Soave Classico -	L.0,750	€ 33,00
La Tordera		
- Prosecco Brut -	L.0,750	€ 40,00

FRIULI VENEZIA GIULIA**Grave**

Le Monde		
- Pinot Grigio -	L.0,750	€ 38,00
- Chardonnay -	L.0,750	€ 38,00
- Sauvignon -	L.0,750	€ 38,00

Colli orientali

Meroi		
- Pinot Grigio -	L.0,375	€ 30,00
- Sauvignon -	L.0,375	€ 30,00

Meroi

- Pinot Grigio -	L.0,750	€ 55,00
- Sauvignon -	L.0,750	€ 55,00

VINI DA DESSERT - DESSERT WINES

Vietti		
- Moscato -	L.0,375	€ 28,00
- Moscato -	L.0,750	€ 40,00
Cleto Chiarli		
- Lambrusco amabile -	L.0,750	€ 32,00

CHAMPAGNES

- Moet & Chandon -	L.0,375	€ 45,00
- Moet & Chandon -	L.0,750	€ 90,00
- Veuve Clicquot Ponsardin -	L.0,375	€ 50,00
- Veuve Clicquot Ponsardin -	L.0,750	€ 100,00
- Philipponnat Clos Des Goisses -	L.0,750	€ 220,00
- Dom Pérignon -	L.0,750	€ 250,00
- Krug Brut -	L.0,750	€ 280,00

DESSERT

GELATO MISTO - ICE CREAM	€ 9,00
MACEDONIA	€ 9,00
Fruits Salad - Salade de Fruits	
FRAGOLE	€ 9,00
Strawberries - Fraises	
ANANAS	€ 9,00
Pineapple - Ananas	
FRAGOLE CON PANNA	€ 11,00
Strawberry with cream - Fraises avec cream	
MACEDONIA CON GELATO	€ 11,00
Fruits salad with Ice Cream - Salade de Fruits avec glacé	

DOLCI Della CASA - HOUSE CAKE

TIRAMISU'	€ 10,00
DOLCE DEL GIORNO	€ 10,00
Dessert of the day - Dessert du jour	
TORTA AL CIOCCOLATO	€ 10,00
Chocolate cake	

LIQUORI

LIQUORI NAZIONALI	€ 7,00
GRAPPE SPECIALI E LIQUORI ESTERI	€ 11,00
CUBA LIVRE-GIN TONIC-VODKA TONIC	€ 15,00
CHIVAS-BLACK LABEL-JACK DANIEL-REN	€ 11,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

VINI ROSATI - ROSE' WINES

TOSCANA

Domini veneti		
- Bardolino chiaretto -	L.0,750	€ 33,00
Masciarelli		
- Cerasuolo Villa Gemma -	L.0,750	€ 45,00

VINI ROSSI - RED WINES

VENETO

Domini veneti		
- Valpolicella -	L.0,750	€ 33,00
- Amarone della Valpolicella classico -	L.0,750	€ 70,00
- Amarone della Valpolicella classico -	L.0,375	€ 38,00

Vignalta

- Rosso Riserva (Merlot) -	L.0,750	€ 45,00
Az. Bigai		
- Rosso -	L.0,750	€ 38,00

TOSCANA

- Chianti -	L.0,375	€ 25,00
- Chianti -	L.0,750	€ 48,00
- Chianti Riserva -	L.0,750	€ 70,00
Antinori		
- Villa antinori -	L.0,750	€ 50,00
- Tignanello -	L.0,750	€ 160,00
Castello Banfi		
- Brunello di Montalcino -	L.0,375	€ 38,00
- Brunello di Montalcino -	L.0,750	€ 70,00

PIEMONTE

Fontanafredda		
- Barolo -	L.0,375	€ 38,00
- Barolo -	L.0,750	€ 70,00
- Barolo Riserva -	L.0,750	€ 110,00

APERITIVI - APERITIF

BELLINI	€ 9,00
CAMPARI SODA, VERMOUT MARTINI	€ 7,00
SPRITZ APEROL O BITTER	€ 7,00
RICARD	€ 9,00

BIBITE - DRINKS - BOISSONS

COCA COLA - COCA LIGHT	€ 6,00
FANTA - FANTA LEMON	€ 6,00
SPRITE - THE' FREDDO	€ 6,00
ACQUA MINERALE (L. 0,50)	€ 4,90
SUCCO DI FRUTTA	€ 6,00

BIRRE - BEERS

BIRRA ALLA SPINA (L. 0,40)	€ 9,00
BIRRA ITALIANA (L. 0,33) BOTT.	€ 9,00
BECK'S	€ 9,00
BIRRA ANALCOLICA BOTT.	€ 9,00

CAFFETTERIA - COFFEES - CAFÉ

CAFFE' AMERICANO	€ 5,00
CAFFE'	€ 3,50
CAFFE' CORRETTO	€ 5,00
CAFFE'DECAFFEINATO	€ 3,50
TEA	€ 5,00
CAPPUCCINO	€ 5,00
CAMOMILLA	€ 5,00
CIOCCOLATA	€ 6,00
CIOCCOLATA CON PANNA	€ 7,00
CAFFE' LATTE	€ 5,00



S.Marco, 352 - 372

Venezia

Tel. +39 041 29.60.810

www.ristorantipiccin.it - leoncini@ristorantipiccin.it

CAPODANNO 2019