

P i z z a . R e s t a u r a n t  
V E N E X I A N




*Benvenuti...*  
*Welcome...*





**ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011**  
**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI**


1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 );
  - b) maltodestrine a base di grano ( 1 );
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 );
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*}, noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*}, noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 1 0 mg/kg o 1 0 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.  
(1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.


**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"*

# Ristorante - Restaurant...

## Ristorante - Restaurant

### Snack

### Primi - Starter

<b>Olive ascolane (8 pz)</b> <i>Stuffed olives</i>	€ 7,00
<b>Mozzarelline (8pz)</b> <i>Mozzarella</i>	€ 7,00
<b>Verdure pastellate</b> <i>Mattered vegetables</i>	€ 7,00

### Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

<b>Antipasto "Venexian"</b> <i>"Venexian" appetizer</i>	€ 27,00
<b>Bollito di Pesce misto dell'Adriatico</b> <i>Boiled Fish from the Adriatic</i>	€ 20,00
<b>Gamberetti e Baccalà mantecato su polentina</b> <i>Creamed salt cod with polenta</i>	€ 16,00
<b>ASSAGGIO: Gamberetti, Baccalà mantecato su polentina</b> <i>TASTE: creamed salt cod with polenta</i>	€ 8,00
<b>Tris di Capesante al gratin</b> <i>Trio of Scallops au gratin</i>	€ 13,50
<b>Piovra, rosmarino e purè di fave fresche</b> <i>Octopus, rosemary and fava beans cream</i>	€ 16,00
<b>Cocktail di Gamberi</b> <i>Shrimp cocktail</i>	€ 16,00
<b>Cozze alla Tarantina</b> <i>"Tarantina" Mussels</i>	€ 14,00
<b>Cozze e vongole in "Cassopipa"</b> <i>Mussels and clams in "Cassopipa"</i>	€ 20,00
<b>Sardee in Saor</b>	€ 10,00
<b>Zuppa del Doge</b> <i>Doge's Soup</i>	€ 20,00
<b>Selezione di crudi del Venexian</b> <i>Raw selection of Venexian</i>	€ 35,00

# Ristorante - Restaurant...

## Ristorante - Restaurant

### *Antipasti di Carne - Meat Appetizers*

<b>Culaccia, burratina affumicata e bruschetta classica</b> <i>Culaccia, smoked burratina and classic bruschetta</i>	€ 15,00
<b>Caprese di bufala</b> <i>Buffalo Caprese</i>	€ 13,00
<b>Sopressa con polenta, funghi e burratina affumicata</b> <i>Sopressa with polenta, mushrooms and smoked burratina</i>	€ 14,00
<b>Prosciutto e Melone in stagione</b>	€ 15,00

### SOLO IL GIOVEDÌ - ONLY ON THURSDAY

**Paella Valenciana** € 20,00

**Frittura di Paranza** € 22,00

*Fry Paranza*

Coperto € 2,50- Covered € 2,50



# Ristorante - Restaurant...

## Ristorante - Restaurant

### Primi di Pesce - Fish Starter

<b>Spaghetti allo scoglio</b> <i>Spaghetti with seafood</i>	€ 19,00
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b> <i>Spaghetti with clam</i>	€ 16,00
<b>Spaghetti al nero di seppia</b> <i>Spaghetti with cuttlefish ink</i>	€ 15,00
<b>Gnocchi di patate ai frutti di mare</b> <i>Gnocchi homemade with seafood</i>	€ 15,00
<b>Gnocchetti al salmone</b> <i>Gnocchi with salmon</i>	€ 14,00
<b>Risotto di mare (min. 2 porzioni)</b> <i>Seafood risotto (min. 2 portions)</i>	€ 15,00 cad.
<b>Tagliatelle fatte in casa all'Astice</b> <i>Homemade Tagliatelle with Lobster</i>	€ 24,00
<b>Tagliatelle fatte in casa con capesante e bottarga di muggine</b> <i>Homemade tagliatelle with scallops and mullet bottarga</i>	€ 16,00
<b>Spaghetti alla Busara</b> <i>Busara's Spaghetti</i>	€ 16,00

### Primi di Carne - Meat Starter

<b>Lasagne alla Bolognese</b>	€ 10,00
<b>Gnocchetti al pomodoro e basilico</b> <i>Gnocchi with tomato and basil</i>	€ 8,00
<b>Gnocchetti al ragù</b>	€ 10,00
<b>Gnocchetti speck e Asparagi</b> <i>Gnocchi with speck and asparagus</i>	€ 14,00
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	€ 12,00
<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b>	€ 9,00
<b>Tagliatelle al ragù d'anatra</b> <i>Tagliatelle with duck sauce</i>	€ 13,00

# Ristorante - Restaurant...

## Ristorante - Restaurant

### Secondi di Pesce - Fish Main course

<b>Gran grigliata di mare (min. 2 porzioni)</b> <b>(orata, branzino, coda di rospo, gamberone, sepioline, scampi)</b> <i>Big grilled sea (min. 2 portions) (sea bream, sea bass, monkfish, prawns, cuttlefish, scampi)</i>	€ 28,00 a porzione
<b>Orata alla griglia</b> <i>Grilled sea bream</i>	€ 18,00
<b>Branzino alla griglia</b> <i>Grilled seabass</i>	€ 18,00
<b>Coda di Rospo alla griglia</b> <i>Grilled Monkfish</i>	€ 24,00
<b>Sepioline alla griglia</b> <i>Grilled Cuttlefish</i>	€ 18,00
<b>Seppie in nero alla Veneziana su letto di crema di piselli</b> <i>Cuttlefish in black Venetian style with peas cream</i>	€ 18,00
<b>Gran fritto misto</b> <i>Great fried mix</i>	€ 20,00
<b>Calamari fritti con verdure</b> <i>Fried Calamari with vegetable</i>	€ 15,00
<b>Scampi fritti con verdure</b> <i>Fried Scampi with vegetable</i>	€ 27,00
<b>Tagliata di Tonno</b> <i>Tuna steak</i>	€ 23,00
<b>Grigliata di crostacei (min. 2 porzioni)</b> <b>(1/2 Astice, 2 Scampi, 2 Gamberoni siciliani, 2 Capesante)</b> <i>Grilled shellfish (min. 2 portions) (1/2 Lobster, 2 Scampi, 2 Sicilian Prawns, 2 Scallops)</i>	€ 37,00 a porzione
<b>Il pesce del nostro mare al forno</b> <i>The fish from our baked sea</i>	€ 6,00 all'etto
<b>Filetto di Rombo con patate bollite</b> <i>Turbot fillet with potatos</i>	€ 22,00

### Secondi di Carne - Meat Main course

<b>Filetto alla griglia con patate fritte</b> <i>Grilled fillet with chips</i>	€ 25,00
<b>Filetto al pepe verde con patate fritte</b> <i>Fillet with green pepper and chips</i>	€ 25,00
<b>Filetto ai funghi porcini</b> <i>Fillet with porcini mushrooms</i>	€ 25,00
<b>Roastbeef alla griglia</b> <i>Roast beef grilled</i>	€ 19,00
<b>Costata di Manzo con patate fritte e verdure ai ferri</b> <i>Rib eye steak with fried potatoes and grilled vegetables</i>	€ 35,00
<b>Gran grigliata mista con patate e verdura (min. 2 porzioni)</b> <b>(braciola di maiale, salamella, polenta, petto di pollo e roast beef di manzo)</b> <i>Mixed grill with potatoes and vegetables (min.2 portions)</i> <i>(pork arm, salami, polenta, chicken breast and beef roast beef)</i>	€ 22,00 a porzione
<b>Maxi cotoletta di pollo alla Milanese</b> <i>Maxi Milanese-style chicken cutlet</i>	€ 16,00
<b>Tagliata di Roastbeef con Rucola e Grana</b> <i>Roast beef steak</i>	€ 20,00

# Ristorante - Restaurant...

## Ristorante - Restaurant

### Contorni - Contours Contorni - Contours

<b>Patatine fritte</b> <i>French fries</i>	€ 5,50
<b>Patate al forno</b> <i>Baked potatoes</i>	€ 5,00
<b>Verdura cotta del giorno</b> <i>Cooked vegetables</i>	€ 5,00
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
<b>Verdure alla griglia</b> <i>Grilled vegetables</i>	€ 7,00

### Insalatone - Salads Insalatone - Salads


<b>NIZZARDA</b> <b>Insalata mista, tonno, uova, mozzarella, prosciutto cotto, mais</b> <i>Mixed salad, tuna, eggs, mozzarella cheese, ham, corn</i>	€ 13,00
<b>COLORATA</b> <b>Insalata mista, sfilacci di cavallo, scaglie di grana, mozzarella, funghi</b> <i>Mixed salad, horse steaks, parmesan, mozzarella, mushrooms</i>	€ 13,00
<b>MARINARA</b> <b>Insalata mista, gamberetti, piovra, pomodorini, mais</b> <i>Mixed salad, shrimp, octopus, tomatoes, corn</i>	€ 14,00
<b>GUSTOSA</b> <b>Insalata mista, olive, gamberi, tonno, mozzarella, rucola, mais</b> <i>Mixed salad, olives, shrimp, tuna, mozzarella, arugula, corn</i>	€ 14,00

# Ristorante - Restaurant...

## Ristorante - Restaurant

### Dolci - Dessert

### Dolci - Dessert



<b>Tartufo bianco</b> <i>White truffle</i>	€ 5,50
<b>Tartufo nero</b> <i>Black truffle</i>	€ 5,50
<b>Tartufi affogati al caffè e al Grand Marnier</b> <i>Truffle drowned coffee and Grand Marnier</i>	€ 7,00
<b>Profitteroles nero</b> <i>Black profiteroles</i>	€ 5,50
<b>Profitteroles bianco</b> <i>White profiteroles</i>	€ 5,50
<b>Meringata fior di latte</b> <i>Meringue</i>	€ 5,50
<b>Sacher</b>	€ 5,50
<b>Torta al limone</b> <i>Lemon cake</i>	€ 5,50
<b>Tiramisù in coppa della casa</b> <i>Tiramisù</i>	€ 6,00
<b>Torta della nonna</b>	€ 5,50
<b>Crostata ai frutti di bosco</b> <i>Tart with berries</i>	€ 5,50
<b>Panna cotta fatta in casa</b>	€ 6,00
<b>Coppa con crema mascarpone e amaretto della casa</b> <i>Cup with mascarpone cream and amaretto of the house</i>	€ 6,00

# Pizzeria - Pizza...

## Pizze - Pizzas

## Pizze - Pizzas

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 6,00
<b>MARINARA</b> Pomodoro, aglio, origano <i>Tomato, garlic, oregano</i>	€ 5,00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	€ 9,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, provola, asiago <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, parmesan, provolone, asiago</i>	€ 9,50
<b>ASPARAGI</b> Pomodoro, mozzarella, asparagi <i>Tomato, mozzarella, asparagus</i>	€ 8,50
<b>BUFALA</b> Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella</i>	€ 11,00
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>	€ 9,50
<b>CARCIOFI</b> Pomodoro, mozzarella, carciofi <i>Tomato, mozzarella, artichokes</i>	€ 8,50
<b>PATATOSA</b> Pomodoro, mozzarella, patate fritte <i>Tomato, mozzarella, fried potatoes</i>	€ 9,00
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 8,50
<b>FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, funghi <i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i>	€ 8,50
<b>GAMBERETTI</b> Pomodoro, mozzarella, gamberetti <i>Tomato, mozzarella, shrimp</i>	€ 12,00
<b>INGLESINA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 11,00
<b>MELANZANE</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate <i>Tomato, mozzarella, grilled eggplant</i>	€ 8,50
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives</i>	€ 8,50

# Pizzeria - Pizza...

<b>PROSCIUTTO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella, baked ham</i>	€ 8,50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 9,50
<b>PORCINI</b> Pomodoro, mozzarella, porcini <i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i>	€ 9,50
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe <i>Tomato, mozzarella, anchovies</i>	€ 8,00
<b>SALSICCIA E PORCHETTA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porchetta <i>Tomato, mozzarella, sausage, pork</i>	€ 10,50
<b>SFILACCI</b> Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo <i>Tomato, mozzarella, strips of horse</i>	€ 11,00
<b>TONNO E CIPOLLA</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 9,50
<b>VERDURE AI FERRI</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni grigliati <i>Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, grilled peppers</i>	€ 9,50
<b>VIENNESE</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel affumicati <i>Tomato, mozzarella, wurstel</i>	€ 8,50
<b>MADONNA DELLA SALUTE</b> Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla, tonno <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, tuna</i>	€ 11,00
<b>SAN MARCO</b> Pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo, scaglie di grana <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, parmesan</i>	€ 13,00
<b>PONTE DI RIALTO</b> Pomodoro, mozzarella, chiodini, asiago, speck <i>Tomato, mozzarella, tacks, asiago, speck</i>	€ 12,00
<b>FONDA MENTA NOVA</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, provola affumicata, scaglie di grana <i>Tomato, mozzarella, bacon, smoked provolone, parmesan</i>	€ 11,00
<b>CERTOSA</b> Pomodoro, mozzarella, uova, pancetta affumicata, grana <i>Tomato, mozzarella cheese, eggs, bacon, parmesan</i>	€ 10,00
<b>CANAREGGIO</b> Pomodoro, mozzarella, bresaola, sfilacci di cavallo, brie <i>Tomato, mozzarella, bresaola, horse steaks, brie</i>	€ 12,00
<b>VIGNOLE</b> Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, arugula</i>	€ 9,50
<b>GIUDECCA</b> Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, olive nere <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula, black olives</i>	€ 11,00
<b>SANT'ERASMO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salamino piccante, wurstel, peperoni, provola, olive nere <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, pepperoni, sausage, pepperoni, provolone, black olives</i>	€ 11,50

# Pizzeria - Pizza...

<b>BURANO</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, tonno, acciughe, cipolla <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, tuna, anchovies, onion, sausage</i>	
<b>TORCELLO</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, origano <i>Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan, oregano</i>	
<b>LIDO</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana a fine cottura <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, arugula, prosciutto, parmesan cooked to order</i>	
<b>BOSCAIOLA</b>	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, mix di funghi, salsiccia, provola <i>Tomato, mozzarella, mix of mushrooms, sausage, provolone</i>	
<b>TIROLESE</b>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel affumicati, speck <i>Tomato, mozzarella, wurstel, speck</i>	
<b>CADORO</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel affumicati <i>Tomato, mozzarella, fried potatoes, wurstel</i>	
<b>ARSENALE</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, porchetta <i>Tomato, mozzarella, radicchio, pork</i>	
<b>SAN POLO</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, acciughe, salamino piccante, peperoni <i>Tomato, mozzarella, blue cheese, anchovies, pepperoni, spicy salami</i>	
<b>IL CALZONE</b>	€ 10,00
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, pomodoro a fine cottura <i>Mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, tomato cooked to order</i>	
<b>SAN ZACCARIA</b>	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, wurstel, salsiccia <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, sausage, sausage</i>	
<b>SANTA CHIARA</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, fantasia del pizzaiolo <i>Tomato, mozzarella, pizza maker's imagination</i>	
<b>CONTADINA</b>	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, ricotta e pancetta <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ricotta and bacon</i>	

## Pizze Gourmet - Gourmet Pizza

<b>SANTA MARTA</b>	€ 15,00
Pomodoro, frutti di mare freschi <i>Tomato, fresh seafood</i>	
<b>REDENTORE</b>	€ 16,00
Pomodoro e frittura mista di pesce <i>Tomato and mixed fried fish</i>	
<b>NORVEGESE</b>	€ 15,00
Mozzarella, Salmone selvaggio marinato <i>Mozzarella and salmon</i>	

# Bibite - Beverages...

## Bibite - Beverages

### Vini - Wines

### Vini - Wines

#### **VINI SPUMANTI SPARKLING WINES**

Prosecco Extra Dry DOC. Treviso (Bedin - 11% vol. alc.)	€ 20,00
Prosecco Spumante Brut DOCG. ( Col Vetoraz - 12% vol. alc.)	€ 27,00
Franciacorta Saten DOCG. (Bredaso Le - 13% vol. alc.)	€ 32,00
Franciacorta Cuvée DOCG. (Cà del Bosco - 12,5% vol. alc.)	€ 60,00
Franciacorta Rosé DOCG. (Bredasole - 13% vol. alc.)	€ 32,00
Franciacorta Bellavista.	€ 60,00
Lugana Tenuta Rovaglia	€ 29,00

Chiedi al cameriere la disponibilità in mescita della nostra cantina.

#### **VINI BIANCHI WHITE WINES**

Pinot Grigio DOC. (Zorzeting - 13% vol. alc.)	€ 22,00
Chardonnay DOC. (Zorzeting - 13% vol. alc.)	€ 22,00
Sauvignon DOC. (Zorzeting - 13% vol. alc.)	€ 23,00
Ribolla Gialla (Zorzeting - 12,5% vol. alc.)	€ 24,00
Muller Thurgau DOC. (K. Martini & Sohn - 13% vol. alc.)	€ 25,00
Gewutraminer DOC. (K. Martini & Sohn - 13% vol. alc.)	€ 25,00
Pinot Grigio DOC. (Livio Felluga - 13% vol. alc.)	€ 40,00

#### **VINI ROSSI RED WINES**

Lambrusco di Sorbara DOC. (Chiarli - 10% vol. alc.)	€ 18,00
Morellino di Scansano Roviccio DOCG. (Boschetto di Montiano - 13% vol. alc.)	€ 22,00
Barbera d'Alba Doc Piemontese (Rocca Giovanni - 15% vol. alc.)	€ 22,00
Cabernet Franc. DOC. (Zorzeting - 13% vol. alc.)	€ 22,00
Valpolicella Classico Ripasso DOC. (Monte Tondo - 14% vol. alc.)	€ 28,00
Amarone Classico DOCG. (Monte Tondo - 15,5% vol. alc.)	€ 60,00
Brunello di Montalcino Doc (Molino di S. Antimo - 12.5% vol. alc.)	€ 60,00

#### **VINI SPUMANTI DOLCI DESSERTS SPARKLING WINES**

Fior d'Arancio Colli Euganei (Cantina Colli Euganei - 6% vol. alc.)	€ 20,00
Moscato Colli Euganei (Cantina Colli Euganei - 6% vol. alc.)	€ 20,00

#### **BIANCO FERMO della Casa WHITE wine house** Sauvignon IGT (Bosco del Corner - 11,5% vol. alc.)

1 litro 1 liter	€ 13,00
1/2 litro 1/2 liter	€ 7,00
1/4 litro 1/4 liter	€ 5,00

#### **PROSECCO della Casa house** (Sacchetto - 10% vol. alc.)

1 litro 1 liter	€ 13,00
1/2 litro 1/2 liter	€ 7,00
1/4 litro 1/4 liter	€ 4,00

#### **RABOSELLO** (Sacchetto - 10% vol. alc.)

1 litro 1 liter	€ 13,00
1/2 litro 1/2 liter	€ 7,00
1/4 litro 1/4 liter	€ 5,00

#### **ROSSO della Casa RED wine house** (Colferai - 10,5% vol. alc.)

1 litro 1 liter	€ 12,00
1/2 litro 1/2 liter	€ 6,00
1/4 litro 1/4 liter	€ 4,00



# Bibite - Beverages...

## Bibite - Beverages

### Birre - Beers

### Birre - Beers

#### **BIONDA FORST alla spina** *BLONDE FORST. on tap*

<b>Caraffa</b> <i>Carafe</i>	€ 18,00
<b>Media</b> <i>Average</i>	€ 6,00
<b>Piccola</b> <i>Small</i>	€ 3,50

#### **BIRRE in bottiglia** *BEER bottle*

<b>Beck's (0,33 cl)</b>	€ 4,00
<b>Ceres (0,33 cl)</b>	€ 6,00
<b>Franziskaner (0,50 cl)</b>	€ 6,00
<b>Lefte Rossa (0,33 cl)</b>	€ 6,00
<b>Boca de Basi (0,50 cl)</b>	€ 6,00
<b>Biondina (0,50 cl)</b>	€ 6,00
<b>Turel analcolica (0,33 cl)</b>	€ 5,00
<b>Peroni Gran Riserva Rossa (0,50 cl)</b>	€ 6,00
<b>Peroni Gran Riserva doppio malto Bionda (0,50 cl)</b>	€ 6,00



# Bibite Beverages...

## Bibite - Beverages

### Drink e Caffè - Drinks and Coffee Drinks e

**Acqua Naturale** *Still Water (0,75 cl)* € 3,50

**Acqua Gas** *Water Gas (0,75 cl)* € 3,50

#### COCA COLA

**Caraffa** *Carafe* € 18,00

**Media** *Average* € 5,00

**Piccola** *Small* € 3,50

**Lattina** *Tin* € 3,50

#### FANTA

**Caraffa** *Carafe* € 18,00

**Media** *Average* € 5,00

**Piccola** *Small* € 3,50

**Lattina** *Tin* € 3,50

**The alla Pesca (lattina)** *Peach Tea (tin)* € 3,50

**The al Limone (lattina)** *Lemon Tea (tin)* € 3,50

**Lemonsoda (lattina)** *Lemonsoda (tin)* € 3,50

#### CAFFÈ

**Normale** *Normal* € 1,80

**Decaffeinato** *Decaffeinated* € 1,80

**Caffè d'orzo** *Orzo coffee* € 1,80

**Caffè al ginseng** *Ginseng coffee* € 2,00

**Caffè corretto** *Proper coffee* € 3,00

**Caffè americano** *American coffee* € 2,00

**Cappuccino** *Cappuccino* € 2,50

**Amari** € 4,00

**Grappe** € 4,00 - € 7,00

**Liquori** *Liqueur* € 4,00 - € 5,00

**Whisky** € 5,00 - € 8,00



*Arrivederci...  
See you later...*



Pizza · Restaurant  
**V E N E X I A N**

Via S. Silvestro, 25/A Mirano (VE)  
Phone +39 041 51 02 922 - Fax. 041 51 34 533  
Mobile phone 392 92 38 482  
info@venexian.it - [www.venexian.it/sale.asp](http://www.venexian.it/sale.asp)

Aperto tutti i giorni sia a pranzo che a cena  
*Open daily for lunch and dinner*