

Antipasti

Rucola, pere e Parmigiano con riduzione al balsamico
Wild rocket, pear & Parmesan salad with balsamic reduction

Burrata con battuta di melanzana viola arrostita e mandorle tostate
Burrata mozzarella with roasted aubergine and toasted almonds

Insalata di carciofi, avocado, pomodoro ed acciuga con scaglie di Parmigiano
Artichoke salad with avocado, tomato & anchovies with Parmesan shavings

Sarde in saor
Sweet & sour floured fried sardines with white onion, pine nuts & sultanas served with grilled polenta

Peoci e Peverasse (cozze e vongole)
Sautéed Mussels & Clams cooked with garlic, white wine and parsley

Baccala' mantecato con polenta alla griglia
A Venetian speciality of whipped salted cod with grilled polenta (suppl. £ 3.50)

Vitello tonnato
Thinly sliced veal with tuna & capers mayonnaise & pickled onion

Prosciutto crudo di Soave con burrata e pomodorini
Prosciutto crudo from Soave with mozzarella burrata & cherry tomatoes

Il tagliere di salumi nostrani Northern Italian salami board
Sopressa Veneta, coppa, roasted porchetta & Prosciutto crudo di Soave

Carpaccio di filetto di manzo con rucola e maionese al Parmigiano
Beef fillet carpaccio with rocket & Parmesan mayonnaise

Paste e zuppe

Zuppa di verdure con cavolo nero ed orzo perlato
Winter vegetable minestrone with black cabbage & pearl barley

La pasta e fasoi
Venetian pasta & beans soup

Parmigiana di melanzane
Baked floured aubergines with mozzarella cheese, basil & tomato sauce

Tortelloni di castagne al ripieno di zucca, con fonduta di formaggio Asiago e tartufo nero
Chestnut tortelloni, filled with pumpkin, Asiago cheese fondue & black truffle (suppl. £ 3.50)

Gnocchi di patate con salsa di pomodoro e burrata
Homemade gnocchi with tomato & mozzarella burrata

Linguine con salsa di aragosta all'aglio, vino bianco e pomodoro
Linguine with fresh lobster, tomato, white wine & sweet chilli sauce (suppl. £ 12.00)

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams, garlic, chilly, parsley & white wine sauce

Bigoli in salsa di acciughe
Bigoli (the Venetian pasta) with anchovies & onions

Bigoli in salsa d'anatra
Bigoli pasta with duck ragout

Ravioli ripieni di agnello con ristretto di carne al rosmarino
Homemade ravioli filled with lamb & rosemary sauce

Secondi

Trancio di tonno alla griglia con agrodolce di verdure
Grilled tuna steak with mixed sweet & sour vegetables

Fritto misto Venexian

Deep fried floured fish & shellfish with zucchini Venetian style served with tartar sauce

Filetto di branzino con spinaci, asparagi di mare saltati e guazzetto di pomodorini e cozze
Pan fried sea bass fillet with sautéed spinach, samphire, cherry tomatoes & mussels (suppl. £ 3.00)

Pesce del giorno

Fish of the day (May be subject to supplement)

Fegato di vitello alla griglia con fagiolini, salsa al Marsala e scalogno
Grilled calf liver with French beans, Marsala & shallots sauce

Fegato alla Veneziana con polenta alla griglia

Slices of calf liver "alla Vaneziana" with Marsala wine, onions & grilled polenta

Scaloppina di Vitello al Prosecco e radicchio di Treviso con purea di patate
Veal scaloppine with Prosecco wine sauce & radicchio di Treviso with mashed potatoes

Tagliata di Manzo alla griglia con patate arrosto e porcini saltati
Entrecote of Beef "tagliata" with roasted potatoes & porcini mushrooms (suppl. £ 7.00)

Milanese di pollo o vitello vestita con rucola e pomodori di Pachino
Chicken or Veal Milanese served with rocket & cherry tomatoes

Fiorentina alla griglia (1 kg)

1 kg of grilled beef T-bone "Fiorentina style" for 2 persons (suppl. £29.00)

Contorni £4.50

Roast potatoes with rosemary / Mashed potato

Fried zucchini

French beans / Spinach

Wild rocket & parmesan with balsamic dressing

Mixed salad / Green salad / Tomato & onion

Basket of Breads, focaccia and breadsticks £3.80

Selection of mixed olives, pickled vegetables and lupins £2.80

1 Course £16.50

2 Courses £26.50

3 Courses £33.50

4 Courses £ 37.50

A suggested 12.5% will be added to your bill.

Please inform our staff in case of allergies.

*We will always do what possible to remove any allergens.
Nevertheless we cannot guarantee that there are any traces*