

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 — cacahuètes
	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. Pane e coperto 2 €



ANTIPASTI DI MARE

<i>Insalata di mare</i>   	13,5
Sea salad — Salade de fruits de mer Meeresfrüchtesalat — Ensalada de mariscos	
<i>Sarde “in saòr”</i>   	11,5
Venetian style marinated sardines Sardines marinée à la vénitienne Marinierte Sardinen nach Venezianischer Art Sardinas marinadas a la veneciana	
<i>Salmone affumicato</i>   	14
Smoked salmon — Saumon fumé Räucherlachs — Salmón ahumado	
<i>Baccalà mantecato con polenta</i>  	14
Venetian creamed codfish with polenta Brandade de morue à la vénitienne avec polenta Venezianischen Stockfischmus mit Polenta Bacalao mantecado a la veneciana con polenta	
<i>Saltata di cozze e vongole</i>  	14,5
Sautéed mussels and clams Sauté de moules et palourdes Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln Mejillones y almejas salteadas	
<i>Capesante gratinate al forno (4pz)</i>   	17
Baked scallops au gratin — Coquilles Saint Jacques gratinée au four Gratinierte Jakobsmuscheln — Vieiras gratinadas al horno	
<i>Tartare di tonno</i> 	18
Tuna tartare — Tartare de thon Thunfischtartar — Tartar de atún	
<i>Antipasto misto di pesce</i>      	20
Mixed seafood starter — Entrée de fruits de mer mixtes Meeresfrüchte — Entrantes de pescado mixto	
<i>Scampi crudi</i> 	22
Raw scampi — Langoustines crues Rohe Scampi — Gambas crudas	

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Pane e coperto 2 €



ANTIPASTI DI TERRA

<i>Bruschetta</i> ✂	5
Toasted bread and tomatoes — Pain grillé et tomates Geröstetes Brot und Tomaten — Pan tostado y tomate	
<i>Antipasto misto di verdure</i>	13
Mixed vegetable starter — Entrée de légumes mixtes Vorspeise von gemischten Gemüse — Entrante de verduras mixtas	
<i>Prosciutto crudo e melone</i>	12,5
ham and melon — Jambon et melon Rohschinken und Melone — Jamón y melón	
<i>Caprese con Bufala</i> 🍷	11
Caprese salad with buffalo mozzarella Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne Caprese Salat mit Büffelmozzarella Ensalada Caprese con mozzarella de búfala	
<i>Prosciutto crudo e bufala</i> 🍷	14
Parma ham and buffalo mozzarella — Jambon et mozzarella de bufflonne Rohschinken und Büffelmozzarella — Jamón y mozzarella de búfala	
<i>Carpaccio di bresaola con rucola e grana</i> 🍷	14
Bresaola Carpaccio, arugula and parmesan Bresaola Carpaccio avec roquette et parmesan Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan Carpaccio de Bresaola de rúcula y parmesano	
<i>Tagliere di formaggi misti con confettura</i> 🍷	14
Assorted cheese platter with jam — Sélection de fromages avec confiture Confiture Käse und Marmelade — Selección de quesos con mermelada	
<i>Insalatona</i> 🍷 🐟 🥗	13,5
Great Salad — Grand salade — Große Salat — Gran ensalada	
<i>Carpaccio di manzo con rucola e grana</i> 🍷	15,5
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	
<i>Affettati misti</i> ✂	15
Selection of cold cuts — Sélection de charcuterie Gemischte Aufschnittplatte — Plato de embutidos	
<i>Petto d'oca affumicato con crostini e burro</i> ✂ 🍷	14,5
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. Pane e coperto 2 €



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*    14
Spaghetti with clams — Spaghetti aux palourdes
Spaghetti mit Venusmuscheln — Espagueti con almejas
- Spaghetti al nero di seppia*   14
Spaghetti with cuttlefish ink — Spaghetti à l'encre de seiche
Spaghetti mit Tintenfisch — Espagueti con tinta de sepia
- Spaghetti allo scoglio*      16
Spaghetti with seafood — Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti mit Meeresfrüchten — Espagueti con mariscos
- Gnocchi con crema di salmone*    13
Creamy salmon gnocchi — Gnocchi à la crème de saumon
Gnocchi mit Lachs-Creme — Ñoquis a la crema de salmón
- Pasticcio di pesce*         14
Fish lasagna — Lasagna de poisson
Fisch lasagna — Lasagna de pescado
- Bigoli in salsa*    15
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»*    18
Spaghetti «bùsara» style — Spaghetti à la «bùsara»
Spaghetti nach «Bùsara» Art — Espagueti a la «bùsara»
- Tagliatelle all'astice*    23
Tagliatelle with lobster — Tagliatelles au homard
Tagliatelle mit Hummer — Tallarines con langosta
- Risotto ai frutti di mare*     17*
Seafood risotto — Risotto aux fruits de mer
Meeresfrüchten risotto — Risotto con mariscos
- Zuppetta di mare*    18
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. Pane e coperto 2 €



PRIMI DI TERRA

<i>Spaghetti al ragù o al pomodoro</i> ✂ 🍅 🍴	9
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	
<i>Spaghetti alla carbonara</i> ✂ 🍳 🍷	12
Spaghetti carbonara — Spaghetti à la carbonara — Spaghetti carbonara — Espagueti alla carbonara	
<i>Tortellini panna e prosciutto</i> ✂ 🍳	12
Tortellini with cream and ham sauce — Tortellini à la crème et jambon Tortellini mit Sahne und Schinken sauce — Tortellini con crema y jamón	
<i>Lasagne al forno</i> ✂ 🍳 🍅 🍴	12
Lasagna — Lasagne — Lasaña	
<i>Pasticcio di verdure di stagione</i> ✂ 🍳 🍷 🍴	13
Vegatables lasagna — Lasagna de légume — Gemüse Lasagna — Lasagna de verduras	
<i>Parmigiana di melanzane al forno</i> ✂ 🍳 🍴	12
Baked eggplant parmesan — Aubergines parmesan au four Gebackene Auberginen mit Parmesan — Berenjenas a la parmesana al horno	
<i>Gnocchi ai quattro formaggi</i> ✂ 🍳	11
Gnocchi with four cheese sauce — Gnocchi aux quatre fromages Gnocchi mit vier Käse Sauce — Ñoquis a los cuatro quesos	
<i>Penne all'arrabbiata</i> ✂ 🍴	10,5
Penne with spicy tomato sauce — Penne à la sauce de tomate épicée Penne mit pikanter Tomatensauce — Penne con salsa de tomate picante	
<i>Penne Primavera</i> ✂ 🍴	11
Penne with vegetables — Penne aux légumes — Penne mit Gemüse — Penne con verduras	
<i>Tagliolini con pomodorini, basilico e pecorino</i> ✂ 🍳 🍴	12
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	
<i>Risotto alle verdure</i> 🍳	15*
Risotto with vegetables — Risotto aux legumes Risotto mit Gemüse — Risotto de verduras	
<i>Zuppa di verdure</i> 🍴	12,5
Vegetable soup — Soupe aux légumes — Gemüsesuppe — Sopa vegetal	
<i>Pasta e fagioli</i> ✂	12,5
Pasta and beans — Pâtes et haricots Nudeln und Bohnen — Pasta y frijoles	

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Pane e coperto 2 €



SECONDI DI MARE

<i>Branzino o orata ai ferri</i> 	18
Grilled seabass or seabream — Loupe de mer ou dorade grillée Gegrillter seebarsch oder Dorade — Lubina o dorada a la parrilla	
<i>Salmone ai ferri</i> 	16
Grilled salmon — Saumon grillé Gegrillter Lachs — Salmón a la parrilla	
<i>Seppie alla veneziana con polenta</i>  	16
Cuttlefish with polenta — Seiches et polenta Tintenfisch und Polenta — Sepia y polenta	
<i>Calamari fritti</i>  	16
Fried calamari — Calmars frits Frittierte Tintenfische — Calamares fritos	
<i>Fritto misto</i>   	20
Mixed fried fish — Friture de poisson Frittierte Fische — Pescado frito	
<i>Scampi alla «bùsara»</i>  	24
Scampi «bùsara» style — Scampi à la «bùsara» Scampi nach «Bùsara» Art — Scampi a la «bùsara»	
<i>Rombo alla greca (al forno)</i>   	26*
Greek style baked turbot* — Turbot a la greque (cuit au four)* Gebakener steinbutt nach griechischer art * — Rodaballo a la griega (al horno)*	
<i>Branzino al forno con patate</i>   	24
Baked Seabass with potatoes — Loup de mer au four avec pommes de terre Gebakener Seebarsch mit Kartoffeln — Lubina al horno con patatas	
<i>Tagliata di tonno</i> 	24
Tuna steak — Steak de thon Thunfischsteak — Filete de atún	
<i>Grigliata di pesce</i>  	26*
Grilled fish — Poisson grillé Gegrillter Fisch — Parrillada de Pescados	

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

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Pane e coperto 2 €



SECONDI DI TERRA

<i>Cotoletta di pollo con patate</i> ✂	12
Chicken cutlet with potatoes — Escalope du poulet avec pommes de terre Hühnerschnitzel mit Kartoffeln — Chuleta de pollo con patatas	
<i>Petto di pollo ai funghi</i> ✂ 🍄	13
Chickenbreast with mushrooms — Poitrine du poulet avec champignons Hühngerbrust mit Pilzen — Pechuga de pollo con hongos	
<i>Bistecca di manzo ai ferri</i>	17
Grilled beef steak — Steak de bœuf grillé Gegrilltes Rindersteak — Bistec de ternera a la plancha	
<i>Fegato alla veneziana con polenta</i> 🍷 🍄	16
Venetian style liver with polenta — Foie à la vénitienne avec polenta Leber nach Venezianischer Art mit Polenta — Hígado a la veneciana con polenta	
<i>Scaloppine al vino bianco</i> ✂ 🍷	13
Scaloppini in white wine — Escalope au vin blanc Kalbschnitzel in Weißwein — Scaloppine al vino blanco	
<i>Costicine di agnello ai ferri</i>	18
Grilled lamb ribs — Côtes d'agneau grillées Gegrillte Lammrippen — Costillas de cordero a la parrilla	
<i>Fiorentina ai ferri con verdura e patate fritte</i>	32*
Grilled Florentine beef steak with vegetables and fries Fiorentina grillé avec des légumes et des frites Gegrillte Fiorentina mit Gemüse und Pommes frites Fiorentina a la plancha con verduras y papas fritas	
<i>Filetto di manzo ai ferri</i>	24
Grilled beef fillet — Filet de bœuf grillée Gegrilltes Rinderfilet — Filete de ternera a la plancha	
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i> ✂ 🍄 🍷 ✂	26
Beef fillet with green pepper — Filet de bœuf au poivre vert Rinderfilet mit grünem Pfeffer — Filete de ternera a la pimienta verde	
<i>Filetto di manzo ai funghi porcini</i> ✂ 🍄	26
Beef fillet with porcini mushrooms (ceps) — Filet de bœuf aux cèpe Rinderfilet mit Steinpilzen — Filete de ternera con boletos	
<i>Contorno a scelta</i>	5
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	

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Pane e coperto 2 €



PIZZE

<i>Marinara</i> ✂	8,5
Pomodoro, aglio, olio, origano e basilico Tomato, garlic, olive, oil, oregano and basil	
<i>Margherita</i> ✂ 🍷	9
Pomodoro e mozzarella Tomato and mozzarella	
<i>Siciliana</i> ✂ 🍷 🐟	10
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi, origano Tomato, mozzarella, anchovies, black olives, capers, oregano	
<i>Viennese</i> ✂ 🍷	10
Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomato, mozzarella, frankfurter	
<i>Diavola</i> ✂ 🍷	11
Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato, mozzarella, pepperoni	
<i>Prosciutto e funghi</i> ✂ 🍷	11
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	
<i>Capricciosa</i> ✂ 🍷	12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
<i>4 stagioni</i> ✂ 🍷	13
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salame piccante Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, pepperoni	
<i>Calzone classico</i> ✂ 🍷	12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomato, mozzarella, ham and mushrooms	
<i>Calzone napoletano</i> ✂ 🍷	13
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta e grana Tomato, mozzarella, pepperoni, ricotta, parmesan	

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Pane e coperto 2 €



<i>4 formaggi</i> ✂ 🍷	12,5
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, montasio Tomato, mozzarella, gorgonzola, Emmenthal, montasio	
<i>Gorgospeck</i> ✂ 🍷	12,5
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck	
<i>Verdure ai ferri</i> ✂ 🍷	12
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine Tomato, mozzarella, eggplants, peppers and zucchini	
<i>Ricotta e spinaci</i> ✂ 🍷	12
Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci Tomato, mozzarella, ricotta, spinach	
<i>San Daniele</i> ✂ 🍷	13
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato, mozzarella, ham	
<i>Valtellina</i> ✂ 🍷	13
Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola e grana a scaglie Tomato, mozzarella, arugula, bresaola and parmesan flakes	
<i>Sbarba</i> ✂ 🍷	11
Pomodoro, mozzarella, patate fritte Tomato, mozzarella, French fries	
<i>Gamberetti e zucchine</i> ✂ 🍷 🐠 🐟	14
Pomodoro, mozzarella, gamberetti e zucchine Tomato, mozzarella, shrimps and zucchini	
<i>Carbonara</i> ✂ 🍷 🍳	14
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova e scaglie di grana Tomato, mozzarella, bacon, eggs and parmesan	

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Pane e coperto 2 €



BEVANDE

Acqua

0,75L

naturale/ gassata

3,5

Bibite

piccola

media

Coca cola, Tè, Sprite, Fanta Lemonsoda, Schweppes

3

5,5

Succhi

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

4

Birra analcolica

6

Gingerino

4

Birra alla spina 🍷

piccola

media

1L

Bionda

3,5

6

11

Rossa

3,5

6

11

IPA

3,5

6

11

Vini della casa 🍷

1/4L

1/2L

1L

Rosso

6

9

16

Bianco

6

9

16

Vino 1/2 bottiglia 🍷

0,375L

Pinot Grigio Mastri Ver. DOC

15

Bardolino Chiaretto I Gadi DOC

15

Valpolicella Classico I Gadi DOC

15

Chianti Cinelli DOCG

15

Vini bollicine 🍷

0,75L

Prosecco Tre ville DOC

20

Prosecco Brut Ciodet DOCG

28

Franciacorta Brut Cuvée DOCG

45

Franciacorta Saten Millesimato DOCG

50

Vini rosé 🍷

0,75L

Schiava Bottega Vinai DOC

24



Vini bianchi 🍷

0,75L

Pinot Grigio Terre Piane DOC	23
Sauvignon Terre Piane DOC	23
Chardonnay Terre Piane DOC	23
Lison Terre Piane DOCG	23
Manzoni Bianco Ornella Bellia IGT	23
Soave Allegrini DOCW	28
Friulano Collio Sclaris DOC	29
Ribolla Gialla Sclaris DOC	29
Lugana Zenato DOC	38
Sheris Livio Felluga IGT	40

Vini Rossi 🍷

0,75

Cabernet Franc Terre Piane DOC	23
Cabernet Sauvignon Terre Piane DOC	23
Merlot Terre Piane DOC	23
Carmenere Ornella Bellia IGT	23
Refosco Sclaris Collio DOC	29
Schioppettino Sclaris Collio IGT	29
Nero d'Avola Duca S. Passo Mule IGT	30
Montepulciano d'Abruzzo Valle Reale DOC	32
Valpolicella Classico Zenato DOC	32
Chianti Superiore Cinelli DOCG	36
Quattro Vicariati Rosso Cavit DOC Trento	36
Vertigo Livio Felluga IGT delle Venezie	40
Pinot Nero Hofstattar Meczan DOC	40
Nipozzano Riserva Frescobaldi DOCG	48
Ripasso Valpolicella Superiore Zenato DOC	48
Amarone Valpolicella Zenato DOCG	120
Amarone Bennati DOCG	70
Brunello Cinelli DOCG	90
Capo di Stato Lorerdan Gasparini DOC	120
Barolo Dagromis Gaja DOCG	180

Vini al calice 🍷

Rossi

Merlot	4
Cabernet Franc	4
Carmenere	4
Valpolicella	5,5
Chianti	5,5
Schioppettino	5
Vino da dessert	5

Dolci

6

Bianchi e proseccchi

Pinot Grigio	4
Sauvignon	4
Friulano	4,5
Ribolla Gialla	4,5
Prosecco Treville	4
Chardonnay	4



BEVANDE

Caffè

Espresso	2,5
Macchiato	2,5
Corretto	3
Caffelatte	4
Tè e infusi	3,5
Decaffeinato/ Orzo	3
Cappuccino	3,5
Americano	3
Cioccolata Calda	4

con panna + 0,5

Amari

5

Grappe

da 6 a 15

Distillati

da 6 a 15

Spritz

5

Cocktail

8

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*)

Mojito (*rum bianco, zucchero di canna bianco, succo di lime, foglie di menta pestate*)

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*)





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.

