

Carne e altro - Meat and more

	Allergeni / Allergens	€
Tartare di Manzo con Misticanza e Pepe rosa <i>Beef Tartare with mixed Salad and pink Pepper</i>	1/3/10/12/*	20,00
Spaghetti con salsa di Pomodorini <i>Spaghetti with fresh Tomato sauce</i>	1	16,00
Trofie al Pesto di Basilico e Pinoli <i>Trofie with Basil Pesto Sauce and Pinenuts</i>	1/3/7/8	18,00
Maccheroni alla Carbonara <i>Carbonara style Macaroni</i>	1/3	19,00
Tagliatelle con Ragù d'Anatra <i>Tagliatelle with Duck sauce</i>	1/3/9/*	22,00
Lasagna Bolognese <i>Lasagna Bolognese Style</i>	1/7/9/*	18,00
Zuppa di Verdure con Crostini Aromatizzati <i>Vegetable Soup with Flavored Croutons</i>	1/9	15,00
Pollo al Curry con contorno di Verdure <i>Chicken Curry with Vegetable</i>	1/7	22,00
Tagliata di Manzo con Patate novelle e Rosmarino <i>Sliced Beef Steak with Potatoes and Rosemary</i>		26,00
Fegato alla Veneziana, Polentina e Fichi <i>Liver Venetian style, Polenta and Figs</i>	1/7	22,00
Cotoletta di Pollo alla Milanese con Patate <i>Milanese Chicken Cutlet with Potatoes</i>	1/3/5/*	19,00

Pesce e altro - Fish and more

Antipasto misto Veneziano <i>Mixed Venetian Appetizer</i>	1/4/5/7/12	22,00
Piovra scottata, Patate vitelotte, Sedano e Pomodorini <i>Seared Octopus, vitelotte Potatoes, Celery and cherry Tomatoes</i>	4/9/14	22,00
Baccalà mantecato con ciondoli di Polenta <i>Creamed Cod with Polenta charms</i>	1/4/5/7/12	18,00
Capesante gratinate con panure al Pistacchio e Zenzero <i>Gratin Scallops with Pistacchio and Ginger breadcrumb</i>	1/8/14/*	18,00
Spaghetti al nero di Seppia <i>Spaghetti with Squid ink</i>	1/14/*	20,00
Spaghetti ai Frutti di Mare <i>Spaghetti with Seafood</i>	1/2/4/14/*	23,00
Frittura di Pesce con julienne di Verdure <i>Mix fried Fish with Julienne of Vegetables</i>	1/2/4/14/*	28,00
Filetto di Branzino alla griglia con Verdure di stagione <i>Grilled Sea Bass fillet with seasonal Vegetables</i>	4/*	24,00
Salmonella alla griglia con Verdure <i>Grilled Salmon with Vegetables</i>	4/*	22,00

Servizio e Coperto 3,00 € - Service and Tableware 3,00 €

* = Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine

* = Some products can be frozen or originally frozen

Snack e Brunch

	Allergeni / Allergens	€
Caprese con Mozzarella di Bufala e gocce di Basilico <i>Caprese with Buffalo Mozzarella and Basil drops</i>	1/7/8	16,00
Prosciutto e Melone <i>Ham and Melon</i>	12	18,00
Hamburger San Marco Pane nero, Hamburger 200 gr, Edammer, Pomodoro, Insalata Bacon e Cipolla <i>Black Bread, Hamburger 200 gr, Edammer, Tomatoes, Salad and Onion</i>	1/3/7/10/*	19,00
Classica Parmigiana di Melanzane <i>Aubergine Parmigiana</i>	1/3/7	18,00
Insalatona Mediterranea Misticanza, Pomodorini, Mozzarelline, Tonno, Carote, Uova sode, Olive Taggiasche <i>Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Mozzarella, Tuna, Carrots, Hard Boiled Eggs, Taggia Olives</i>	3/4/7	16,00
Caesar Salad Misticanza, Bacon, Crostini, Grana Padano, Pollo, Salsa Caesar <i>Mixed Salad, Bacon, Croutons, Grana Padano, Chicken, Caesar Sauce</i>	1/3/7/10/*	16,00
Omelette al Formaggio <i>Cheese Omelette</i>	3/7	16,00
Toast classico Prosciutto e Formaggio Edammer <i>Classic Toast Ham and Edammer</i>	1/7/*	8,00
Boule di Patate fritte esprese <i>Boule of Express French Fries</i>	5/*	6,00

Il Dolce - The Dessert

Tiramisù classico <i>Classic Tiramisu</i>	1/3/7	9,00
Tortino Cioccolato <i>Chocolate Cake</i>	1/3/7/8/*	9,00
Panna Cotta	7	9,00
Cantuccio Casereccio con Lugana in Dolcezza <i>Cantuccio Casereccio with Lugana in Dolcezza</i>	1/3/7/8	14,00
Semifreddo all'Amaretto con Coulis di Lamponi e Cioccolato <i>Amaretto Semifreddo with Raspberry Coulis and Chocolate</i>	1/3/7/5/8	10,00

* = Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine
* = Some products can be frozen or originally frozen

Sostanze che possono causare allergie e intolleranze / *Substances that can cause allergies and intolerances*

- 1) Cereali** contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2) Crostacei e prodotti derivati; **3) Uova** e prodotti derivati; **4) Pesce** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzato come chiarificante nella birra e nel vino. **5) Arachidi** e prodotti derivati; **6) Soia** e prodotti derivati;
7) Latte e prodotti derivati, incluso lattosio; **8) Frutta a guscio** cioè mandorle, nocciole, noci comuni, di anacardi, di pecan, del Brasile e del Queensland, pistacchi e prodotti derivati; **9) Sedano** e prodotti derivati; **10) Senape** e prodotti derivati; **11) Semi di Sesamo** e prodotti derivati; **12) Anidride Solforosa e solfiti** concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂; **13) Lupini** e prodotti derivati; **14) Molluschi** e prodotti derivati;
1) Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products; **2) Crustaceans** and derived products; **3) Eggs** and derived products; **4) Fish** and derived products, except: gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine. **5) Peanuts** and derivative products; **6) Soya** and derived products; **7) Milk** and derived products, including lactose; **8) Nuts** i.e. almonds, hazelnuts, common walnuts, cashews, pecan, Brazilian and Queensland walnuts, pistachios and derived products; **9) Celery** and derived products; **10) Mustard** and derivative products; **11) Sesame seeds** and derived products;
12) Sulfur dioxide and sulphites concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂; **13) Lupins** and derivative products; **14) Molluscs** and derived products;

Carta Vini – Wine List



Vini Bianchi – White Wines

Chardonnay Azienda Ca' Barberina Veneto		32,00 €
<i>Chardonnay Wine House Ca' Barberina Veneto</i>		
Pinot Grigio Azienda Ca' Barberina Veneto	9,00 €	39,00 €
<i>Pinot Grigio Wine House Ca' Barberina Veneto</i>		
Sauvignon Azienda Ca' Barberina Veneto	8,00 €	32,00 €
<i>Sauvignon Wine House Ca' Barberina Veneto</i>		
Lugana Azienda Famiglia Olivini Lombardia		32,00 €
<i>Lugana Wine House Olivini Family Lombardy</i>		
Riesling Azienda Maso Poli Trentino	9,00 €	39,00 €
<i>Riesling Wine House Maso Poli Trentino</i>		

Vini Rossi – Red Wines

Valpolicella Ripasso Superiore Azienda Bertani Veneto	12,00 €	55,00 €
<i>Valpolicella Ripasso Superiore Wine House Bertani Veneto</i>		
Chianti Classico Azienda Il Viticcio Toscana	11,00 €	45,00 €
<i>Chianti Classico Wine House Il Viticcio Tuscany</i>		
Bolgheri Rosso Azienda Il Viticcio Toscana		65,00 €
<i>Bolgheri Red Wine House Il Viticcio Tuscany</i>		
Amarone Valpatena Azienda Bertani Veneto		80,00 €
<i>Amarone Valpatena Wine House Bertani Veneto</i>		
Vermentino Toscano Azienda Il Viticcio Toscana		45,00 €
<i>Vermentino Toscano Wine House Il Viticcio Tuscany</i>		
Pinot Nero Azienda Maso Poli Trentino	10,00 €	45,00 €
<i>Pinot Nero Wine House Maso Poli Trentino</i>		
Merlot Collio Azienda Pighin Friuli Venezia Giulia	8,00 €	32,00 €
<i>Merlot Collio Wine House Pighin Friuli Venezia Giulia</i>		
Cabernet Franc Azienda Ca' Barberina Veneto	8,00 €	32,00 €
<i>Cabernet Franc Wine House Ca' Barberina Veneto</i>		
Barbaresco Azienda Montaribaldi Piemonte		58,00 €
<i>Barbaresco Wine House Montaribaldi Piedmont</i>		
Barolo Azienda Montaribaldi Piemonte		68,00 €
<i>Barolo Wine House Montaribaldi Piedmont</i>		

Vini Rosé – Rosé Wines

Chiaretto Azienda Famiglia Olivini Lombardia	8,00 €	35,00 €
<i>Chiaretto Wine House Olivini Family Lombardy</i>		

Spumanti – Sparkling Wines

Prosecco Superiore extra Brut Millesimato Azienda Collalto Veneto	8,00 €	38,00 €
<i>Prosecco Superior Extra Brut Vintage Wine House Collalto Veneto</i>		

Champagne

Champagne Brut de Vilmont Prestige Francia		90,00 €
<i>Champagne Brut de Vilmont Prestige France</i>		

Vini Dolci – Dessert Wines

Con Dolcezza Lugana Passito	12,00 €	47,00 €
<i>Con Dolcezza Lugana Passito</i>		