



Ramo Quinto Gallion O del Pezzetto, 1552/A, 30100 Venezia VE

**041 524 1161**

### Aspettando le Pizze

**Patate fritte / Olive all'ascolana / Mozzarelline filanti fritte** € 5.00  
*French fries / Fried olives with meat / Fried mozzarella cheese*

### PIZZE / PIZZAS

*Dopo anni di ricerca abbiamo finalmente affinato la nostra nuova ricetta che conterrà solo frumento italiano di filiera (controllo qualità e provenienza) e più precisamente: Farina di tipo 0, Farina di tipo 1, Farina di farro integrale biologica, Farina di grano Timilia, Farina di Tritodeum e Farina di germe di grano tostato*

### Le Speciali / The Specials

- La pizza "Come una Volta" \*** € 9.50  
*Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, basilico fresco bio*  
*St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, organic fresh basil*
- Rita Nera** € 12.50  
*Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, pomodorino confit, burrata pugliese, basilico fresco bio*  
*Dough with squid ink, Fiordilatte mozzarella cheese, semi-dried cherry tomatoes, burrata cheese from Puglia, organic fresh basil*
- Formaggi Km 0 \*** € 10.50  
*Fiordilatte, taleggio Cademartori, Gorgonzola d.o.p., Asiago stravecchio del Caseificio Pennar*  
*Fiordilatte mozzarella cheese, Cademartori taleggio cheese, Gorgonzola cheese d.o.p., well-aged Asiago cheese from Caseificio Pennar*
- Parmigiana \*** € 11.50  
*Fiordilatte, Piennolo rosso del Vesuvio d.o.p., melanzane al funghetto, Parmigiano reggiano d.o.p., basilico fresco bio*  
*Fiordilatte mozzarella cheese, red tomato's from Piennolo of Vesuvio, "al funghetto" baked eggplant (aubergines), Parmesan cheese d.o.p., organic fresh basil*
- Mediterranea Nera** € 12.50  
*Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, cipolle rosse di Tropea caramellate, olive Riviera, acciughe di Sicilia, pomodorino confit*  
*Dough with squid ink, Fiordilatte mozzarella cheese, caramelized red Tropea onions, Riviera olives, anchovies from Sicily, semi-dried cherry tomatoes*
- Carbonara** € 10.50  
*Fiordilatte, pancetta croccante Negroni, uovo bio, Pecorino romano, pepe nero di Sarawak*  
*Fiordilatte mozzarella cheese, Negroni crispy bacon, organic egg, Pecorino romano cheese, Sarawak black pepper*
- Salmone** € 13.50  
*Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, salmone affumicato, rucola bio, robiola di capra bio, zucchine al forno*  
*Dough with squid ink, Fiordilatte mozzarella cheese, smoked salmon, organic rocket, organic goat robiola cheese, baked zucchini (courgettes)*
- Acciughe** € 11.00  
*Pomodoro di San Marzano, acciughe del Mar Cantabrico, origano*

	<i>St. Marzano tomato sauce, anchovies from the Cantabrian Sea, oregano</i>	
<b>Campagnola</b>		<b>€ 11.50</b>
	<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, Brie, funghi chiodini, speck del Cadore</i>	
	<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, Brie cheese, chiodini mushrooms, speck (pork) from Cadore</i>	
<b>Siciliana *</b>		<b>€ 10.00</b>
	<i>Pomodoro di San Marzano, acciughe di Sicilia, capperi di Pantelleria, olive Riviera</i>	
	<i>St. Marzano tomato sauce, anchovies from Sicily, capers from Pantelleria, Riviera olives</i>	
<b>Bresaola *</b>		<b>€ 12.00</b>
	<i>Piennolo giallo del Vesuvio d.o.p., Fiordilatte, bresaola della Valtellina, rucola bio, Parmigiano reggiano d.o.p.</i>	
	<i>Yellow tomato's from Piennolo of Vesuvio, Fiordilatte mozzarella cheese, bresaola from Valtellina, organic rocket, Parmesan cheese d.o.p.</i>	
<b>Tirolo</b>		<b>€ 11.00</b>
	<i>Piennolo giallo del Vesuvio d.o.p., Fiordilatte, melanzane al funghetto, salsiccia nostrana</i>	
	<i>Yellow tomato's from Piennolo of Vesuvio, Fiordilatte mozzarella cheese, "al funghetto" baked eggplant, sausage</i>	
<b>Sauris</b>		<b>€ 11.50</b>
	<i>Pomodorino confit, mozzarella di bufala d.o.p., zucchini al forno, prosciutto crudo di Sauris</i>	
	<i>Semi-dried cherry tomatoes, Buffalo mozzarella cheese, baked zucchini (courgettes), Sauris ham</i>	
<b>Estiva</b>		<b>€ 12.00</b>
	<i>Piennolo rosso del Vesuvio d.o.p., Fiordilatte, Parmigiano reggiano d.o.p., pomodorino datterino bio, rucola bio</i>	
	<i>Red tomato's from Piennolo of Vesuvio, Fiordilatte mozzarella cheese, Parmesan cheese d.o.p., organic plum tomatoes, organic rocket</i>	
<b>Caprese *</b>		<b>€ 12.50</b>
	<i>Fiordilatte, mozzarella di bufala d.o.p, pomodorino datterino bio, basilico bio</i>	
	<i>Fiordilatte mozzarella cheese, Buffalo mozzarella cheese, organic plum tomatoes, organic basil</i>	
<b>Italiana *</b>		<b>€ 12.50</b>
	<i>Pomodoro di San Marzano, Mozzarella di bufala d.o.p, pomodorino datterino bio, rucola bio</i>	
	<i>St. Marzano tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese, organic plum tomatoes, organic rocket</i>	
<b>Funghi e Sopressa</b>		<b>€ 13.00</b>
	<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, funghi finferli, funghi chiodini, funghi champignon, Sopressa fatta in casa km 0</i>	
	<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, finferli mushrooms, chiodini mushrooms, champignon mushrooms, home made Sopressa salami</i>	
<b>Calzone dello Sbracato (Folded Pizzas)</b>		<b>€ 12.00</b>
	<i>Squacquerone di Romagna d.o.p., friariello napoletano, Sopressa km 0</i>	
	<i>Squacquerone cheese from Romagna d.o.p., neapolitan friariello (broccoli rabes), home made Sopressa salami</i>	
<b>Calzone Veneto (Folded Pizzas)</b>		<b>€ 12.00</b>
	<i>Fiordilatte, Sopressa km 0, funghi chiodini</i>	
	<i>Fiordilatte mozzarella cheese, ), home made Sopressa salami, chiodini mushrooms</i>	
<b>Le Classiche / The Classics</b>		
<i>Servite su base di salsa di pomodoro e mozzarella. / Served on a tomato sauce and mozzarella cheese base.</i>		
<b>Margherita *</b>		<b>€ 7.50</b>
<b>Viennese *</b>		<b>€ 8.20</b>
	<i>Würstel di pollo e tacchino</i>	
	<i>Chicken and turkey's frankfurters</i>	
<b>Diavola *</b>		<b>€ 8.50</b>
	<i>Salame piccante</i>	
	<i>Spicy salami (pepperoni)</i>	
<b>Americana</b>		<b>€ 8.50</b>
	<i>Patate fritte</i>	
	<i>French fries (chips)</i>	
<b>Capricciosa *</b>		<b>€ 8.90</b>
	<i>Prosciutto cotto italiano, funghi champignon, carciofini</i>	
	<i>Ham, champignon mushrooms, artichokes</i>	
<b>Tonno e cipolla *</b>		<b>€ 8.90</b>

<i>Tonno, cipolle rosse di Tropea caramellate</i> <i>Tuna, caramel Tropea onions</i>	<b>€ 8.90</b>
<b>Saporita *</b> <i>Gorgonzola d.o.p., cipolle rosse di Tropea caramellate, salame piccante</i> <i>Gorgonzola cheese d.o.p, caramalized Tropea onions, spicy salami (pepperoni)</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>Sopressa</b> <i>Sopressa fatta in casa km 0</i> <i>Home made Sopressa salami</i>	<b>€ 9.50</b>
<b>Vegetariana *</b> <i>Zucchine al forno, melanzane al forno, peperoni al forno, cipolle rosse di Tropea caramellate</i> <i>Baked eggplant (aubergines), baked zucchini (courgettes), baked bell peppers, caramelized Tropea onions</i>	<b>€ 9.90</b>
<b>Gustosa</b> <i>Gorgonzola d.o.p., pancetta, salame piccante, uovo bio</i> <i>Gorgonzola cheese d.o.p, bacon, spicy salami (pepperoni), organic egg</i>	<b>€ 9.80</b>
<b>Calzone Classico (Folded Pizzas)</b> <i>Prosciutto cotto italiano, funghi champignon</i> <i>Ham, champignon mushrooms</i>	<b>€ 9.80</b>
<b>Calzone Verdure (Folded Pizzas)</b> <i>Zucchine al forno, melanzane al forno, peperoni al forno</i> <i>Baked zucchini (courgettes), baked eggplant (aubergines), baked bell peppers</i>	<b>€ 9.80</b>

\* Tutte queste pizze potranno essere richieste anche senza glutine / \* Pizza available also gluten free € 2.50

## PIATTI DEL GIORNO

### Antipasti / Starters

<b>Bis di Saor, Sarde e Gamberetti dell'Adriatico con Polenta ai ferri</b> <i>Sardines and shrimps from Adriatic Sea "in Saor" with grilled polenta</i>	<b>€ 14.00</b>
<b>Piovra ai Ferri con Misticanza, Olive Taggiasche, Pomodorini bio e Patate</b> <i>Octopus with salad, taggiasche olives, organic cherry tomatoes and potatoes</i>	<b>€ 14.50</b>
<b>Insalata Caprese Mozzarella di bufala d.o.p, pomodorini bio e basilico fresco bio</b> <i>Buffalo mozzarella cheese, organic cherry tomatoes and organic fresh basil</i>	<b>€ 12.00</b>
<b>Crudo di Sauris con Bufala o Burrata</b> <i>Sauris ham with Buffalo mozzarella cheese or Burrata cheese from Puglia</i>	<b>€ 12.00</b>

### Primi Piatti / First Courses

<b>Spghettini alle Vongole</b> <i>Spghettini Pasta with clams</i>	<b>€ 13.50</b>
<b>Tagliolini neri rustici con ragù di Salmone marinato, Finferli e Pomodorini bio</b> <i>Rustic black Tagliolini Pasta with marinated Salmon, chanterelles mushrooms and organic cherry tomatoes</i>	<b>€ 15.50</b>

### Secondi Piatti / Main Courses

<b>Costata di Angus</b> <i>Angus beef steak</i>	<b>hg € 4,50</b>
<b>Tagliata di Manzo, Rucola, Pomodorini e scaglie di Grana</b> <i>Sliced beef, rocket salad, cherry tomatoes and flakes of Grana cheese</i>	<b>€ 18.00</b>
<b>Frittura mista della Casa</b> <i>Home made mixed fried fish with polenta</i>	<b>€ 20.00</b>
<b>Gran Piatto Vegetariano</b> <i>Verdure miste, riso Basmati e Tomino alla piastra</i> <i>Mixed vegetables, Basmati rice and grilled Tomino cheese</i>	<b>€ 13.50</b>

## Contorni / Side Dishes

<b>Insalata Mista</b> <i>Lattuga, pomodorini, carate</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Salad, cherry tomatoes and carrots</i>	
<b>Verdure cotte di Stagione</b>	<b>€ 7.00</b>
<i>Seasonal cooked vegetables</i>	
<b>Funghi freschi di Stagione</b>	<b>€ 7.00</b>
<i>Fresh mushrooms seasonal</i>	

## Insalate / Salads

<b>Insalata N 1</b> <i>Misticanza, pomodorini, olive Kalamata, carote e mozzarella</i>	<b>€ 8.90</b>
<i>Mixed salad, cherry tomatoes, Kalamata olives, carrots and mozzarella cheese</i>	
<b>Insalata N 2</b> <i>Misticanza, cetrioli, Feta Greca, arancia, mela verde e uvetta</i>	<b>€ 9.80</b>
<i>Mixed salad, cucumbers, Greek Feta, orange, green apple and raisins</i>	
<b>Insalata N 3</b> <i>Misticanza, pomodorini, mozzarella, tonno e uova sode</i>	<b>€ 9.80</b>
<i>Salad, chiorée from Chioggia, cherry tomatoes, mozzarella cheese, tuna and hard boiled eggs</i>	

## Dolci fatti in Casa / Home Made Desserts

<b>Tiramisù</b> <i>(senza glutine)</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Tiramisù (gluten free)</i>	
<b>Tiramisù alla Nutella</b> <i>(senza glutine)</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Nutella Tiramisù (gluten free)</i>	
<b>Panna Cotta</b> <i>(senza glutine) – caramello – cioccolato – fragola – frutti di bosco</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>served with caramel – chocolate – strawberry – forest berry topping (gluten free)</i>	
<b>Crema Catalana</b>	<b>€ 5.50</b>
<i>Catalan burnt cream</i>	
<b>Salame di Cioccolato</b>	<b>€ 5.00</b>
<i>Chocolate salami</i>	
<b>Tenerina con Cioccolato fondente</b> <i>(senza glutine)</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Cake Tenerina with dark chocolate (gluten free)</i>	
<b>Semifreddo al Caffè e Amaretto</b>	<b>€ 5.00</b>
<i>Coffee and Amaretto semifreddo</i>	

## Dolci e Gelati / Sweets and Ice Creams

<b>Profiterol</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Cream puff</i>	
<b>Meringata</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Meringue iced cake</i>	
<b>Tartufo Bianco o Nero</b>	<b>€ 5.00</b>
<i>Chocolate or cream ice-cream dessert</i>	
<b>Tartufo Bianco o Nero con Caffè</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Chocolate or cream ice-cream dessert with coffee</i>	
<b>Tartufo Bianco o Nero con Liquore</b>	<b>€ 7.00</b>
<i>Chocolate or cream ice-cream dessert with liqueur</i>	
<b>Coppa dei Campioni</b> <i>(senza glutine)</i>	<b>€ 4.00</b>
<i>(gluten free) Vanilla and chocolate ice-cream cup</i>	
<b>Sgroppino al Limone</b>	<b>€ 4.00</b>
<i>Lemon Sorbet</i>	
<b>Sgroppino al Limone con Vodka</b>	<b>€ 5.00</b>
<i>Lemon sorbet with Vodka</i>	
<b>Sgroppino al Limone con Anima Nera</b> <i>(liquore alla liquirizia)</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Lemon sorbet with Anima Nera (licorice liqueur)</i>	

## BEVANDE / DRINKS

### Aperitivi / Aperitif

Gingerino / Campari Soda				€ 3.50
Prosecco al Calice / Glass with Prosecco				€ 5.00
Spritz con Prosecco (Aperol, Select, Campari, Cynar)				€ 4.00
Aperitivo Ae Oche (Prosecco, Aperol, Succo d'Arancia / Orange Juice)				€ 5.00

### Vino / Wine

	0.25 l.	0.50 l.	1 l.
Prosecco della Casa / House Prosecco	€ 5.50	€ 9.50	€ 14.50
Vino della casa Bianco e Rosso / White and Red House Wine	€ 4.50	€ 8.00	€ 13.00
Vino in Bottiglia / Bottled Wine			da € 19.00
Vino al Calice / Glass with Wine		€ 4.50	
Prosecco " Podere San Valentino" Extra Dry D.O.C.G.			€ 20.00
Prosecco al Calice / Glass of Prosecco			€ 5.00
Moscato Fior d'Arancio D.O.C. Montegrande			€ 20.00
Champagne Brut Premier Luis Roederer			€ 68.00

### Bibite Analcoliche / Soft Drinks

Lattine 330 cc / Can 330 cc				€ 3.50
Acqua 0.75 l. / Mineral Water 0.75 l.				€ 3.50
Succhi di Frutta 200 cc / Juice 200 cc				€ 3.50

### Birre Artigianali "Corti Veneziane" (Km 0) / Craft Beers (Km 0)

		0.33 l.	0.75 l.
Biondina (Hell – gusto asciutto, color giallo paglierino, bassa fermentazione)	5.0%	€ 6.00	€ 13.00
Redentor (Doppio malto – gusto persistente, color giallo ramato, bassa fermentazione)	6.5%	€ 6.00	€ 13.00
Boca de Basi (Dunkel Bock – gusto rotondo, color ambrato scuro, bassa fermentazione)	5.9%	€ 6.00	€ 13.00
Ciaro de Luna (Weizen – gusto fruttato e floreale, colore chiaro, alta fermentazione)	5.2%	€ 6.00	€ 13.00
Cankara (A.P.A. – gusto intenso, color ambrato chiaro, alta fermentazione)	6.0%	€ 6.00	€ 13.00

### Birre in bottiglia / Bottle Beers

San Miguel Gluten free (Lager)	330 cc	5,4 %		€ 5.00
Beck's Analcolica (Pilsner)	330 cc	0,3 %		€ 5.00
Franziskaner (Hefe – Weissbier Hell)	500 cc	5,0 %		€ 6.00
Ceres Strong (Strong Lager)	330 cc	7,7 %		€ 5.00
Beck's (Premium Pilsner)	330 cc	5,0 %		€ 5.00
Hoegaarden (Witbier – Bière Blanche)	330 cc	4,9 %		€ 5.00
Corona Extra (Lager)	330 cc	4,6 %		€ 5.00
Birra Venezia (Premium Lager)	330 cc	4,7 %		€ 5.00
Birra San Marco (Strong Ale)	330 cc	8,6 %		€ 5.00
Ichnusa (Lager)	500 cc	5,0 %		€ 6.00

### Birre alla Spina / Draft Beers

		0.25 l.	0.45 l.	1 l.	1.5 l.
Ichnusa Bionda non filtrata (Lager Beer)	5.0 %	€ 3.00	€ 5.00	€ 9.50	€ 13.50
Dolomiti Speciale (Amber Beer)	5.9 %	€ 3.90	€ 6.00	€ 11.00	€ 15.50
Moretti La Rossa (Red Beer)	7.2 %	€ 3.90	€ 6.00	€ 11.00	€ 15.50

### Bibite alla Spina / Draft Soft Drinks

	0.25 l.	0.45 l.	1 l.	1.5 l.
Pepsi Cola	€ 3.00	€ 4.50	€ 8.90	€ 12.50
Schweppes Orange	€ 3.00	€ 4.50	€ 8.90	€ 12.50

## **Caffé / Coffee**

<b>Caffè / Decaffeinato / D'Orzo</b> <i>Espresso / Decaffeinated / Barley coffee</i>	<b>€ 1.80</b>
<b>Caffè Corretto</b> <i>Espresso with liquor</i>	<b>€ 3.00</b>
<b>Caffè Doppio / Caffè Americano</b> <i>Double Espresso / American coffee</i>	<b>€ 3.50</b>
<b>Cappuccino / Caffelatte / Latte Macchiato / Macchiato</b> <i>Cappuccino / Milk coffee / Latte macchiato</i>	<b>€ 3.90</b>
<b>Tè / Camomilla</b> <i>Tea / Chamomile</i>	<b>€ 3.90</b>

## **Amari, Liquori, Grappe, Whisky e Rum / Spirits & Rum**

<b>Amari e Liquori</b> <i>Bitters e Liqueurs</i>	<b>€ 4.00</b>
<b>Grappa Candolini Classica</b>	<b>€ 4.50</b>
<b>Distillato d'uve Prime Uve Bianca</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Grappa Storica Bianca / Nera</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Grappa 903 Barrique</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Jack Daniel's Sour Mash Whiskey</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>J&amp;B Rare Blended Scotch Whisky</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Glen Grant Single Malt Scotch Whisky</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Lagavoulin Single Malt Scotch Whisky 16Y</b>	<b>€ 8.50</b>
<b>Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12Y</b>	<b>€ 8.50</b>
<b>Rum Zacapa Centenario Sistema 23 Solera</b>	<b>€ 8.50</b>