

## *Antipasti/Starters*

<u>Insalata di Piovra con pomodorini dry e olive e capperi</u>	€18.00
octopus salad - poulpe salade - octopus salat - pulpo ensalada	
<u>Baccalà mantecato classico con polenta</u>	€15.00
cremed codfish - crème morues - rahmspinat dorsch - bacalao a la crema	
<u>Gamberi e Sarde in "Saòr" con uvetta e pinoli</u>	€16.00
sardines marinated - sardines marinées eingelegte Sardinen' - sardinas en vinagre	
<u>Sautè di Cozze alla "Busera"</u>	€16.00
mussels in tomato sauce - moules sauce tomate - muschlen Tomatensauce - mejillones salsa de tomate	
<u>Cappesante gratinate al forno (4 pezzi)</u>	€20.00
scallops au gratin - coquilles Saint Jacques au gratin - jakobsmuschel gratiniert - vieras gratinadas	
<u>Bis di affumicato (Tonno e Spada)</u>	€20.00
smoked tuna and swordfish - thon fumé et espadon geräucherter Thunfisch und Schwertfisch - atún ahumado y pez espada	
<u>Prosciutto Crudo e Burrata o Melone</u>	€18.00
ham and burratta - jambon e burratta - schinken und burratta - jamon e burratta	
<u>Carpaccio di Manzo condito con olio d'oliva, sale e pepe</u>	€20.00
beef carpaccio - carpaccio de bœuf - rindercarpaccio - carpaccio de carne	
<u>Mozzarella di bufafa con pomodoro e basilico "Caprese" V</u>	€15.00
caprese salad - caprese - salat caprese - ensalda caprese	
<u>Bruschette al pomodoro V</u>	€10.00
tomatoe bruschetta - bruschetta aux tomates - Tomatenbruschetta - bruschetta de tomate	

*La freschezza delle materie prime sono attributi ai quali non possiamo rinunciare*

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni potrebbero essere congelate*

*Coperto - Cover Charge - Couvert €3.00 (Pane, Olio EVO)*

## *Piatti del giorno / Dishes of the day*

<u>Antipasto di Pesce misto della casa</u>	€26.00
mixed fish appetizer - hors-d'oeuvre de poisson - fischvorspeise - misto entremeses de pescado	
<u>Tartare di Tonno con crema di avocado</u>	€20.00
tuna tartare avocado - tartare de thon à l'avocat - tartar vom thunfisch mit avocado - tartar de atún rojo con aguacate	
<u>CousCous con trifolata di verdure e tartare di salmone marinato</u>	€20.00
couscous, vegetables and salmon - couscous, légumes et saumon - Couscous, Gemüse und Lachs - cuscús, verduras y salmón	
<u>Gnocchi Salmone e Rucola</u>	€20.00
salmon and arugula- saumon et roquette - Lachs und Rucola - salmón y rúcula	
<u>Tagliatelle nere con pistacchio e gamberi</u>	€22.00
black noodles pistacchio, schrimps - nouilles noires pistaches , crevettes schwarze Nudeln pistazien , garnelen - fideos negros pistachos y gambas	
<u>Lasagna di baccalà</u>	€20.00
cremed codfish lasagna - crème morues lasagna - rahmspinat dorsch lasagna - bacalao a la crema lasagna	
<u>Linguine all'Astice</u>	€27.00
pasta with lobster - pasta avec homard- pastaí mit hummer - pasta con langosta	
<u>Grigliata mista di carne (pollo, manzo, agnello, maiale) e polenta</u>	€28.00
mixed grilled meats - Viandes grillées mixtes - Gemischtes Grillfleisch - Carnes mixtas a la parrilla	
<u>Tornando dal mercà....Pescato del giorno</u>	€7.00 al etto
whole fish - poisson entier- ganzer Fisch -pescado entero	

*Il pesce, viene servito crudo solo previo abbattimento rapido della temperatura  
Lo stesso sistema viene usato per la lavorazione e stoccaggio delle materie prime  
Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €3.00 (Pane, Olio EVO)*

## *Primi Piatti/First Course*

<u>Bigoli in salsa</u>	€18.00
<u>Risotto di pesce</u> (min.2 pax)	€20.00 p.p
seafood risotto - risotto au fruit de mer- meeresfruchte risotto - risotto de mariscos	
<u>Spaghetti alle Vongole "Bevarasse"</u>	€16.00
spaghetti clams- spaghetti palourdes - spaghetti muscheln - spaghetti almejas	
<u>Spaghetti al nero di seppia</u>	€16.00
spaghetti squid ink -spaghettis à l'encre de seiche- spaghetti tintenfischtinte - espaguetis tinta de calamar	
<u>Strozzapretti allo Scoglio</u>	€20.00
pasta seafood - pâtes fruits de mer - pasta meeresfrüchten - pasta mariscos	
<u>Spaghetti alla Busera</u>	€20.00
spaghetti with schrimps - spaghetti et scampis- spaghetti und scampi -spaghetti con gambas	
<u>Paccheri allo sgombro e pomodorini piccanti</u>	€20.00
paccheri with mackerel - pasta aux maquereau - paccheri mit makrele - paccheri con caballa	
<u>Parmiggiana di melanzane V</u>	€15.00
eggplant - aubergine - Auberginen - berenjena a la parmesana	
<u>Ravioli verdi ripieni di bufala con pomodorini dry V</u>	€18.00
green ravioli stuffed with bufala - ravioli vert farce avec bufala - ravioli grun mit bufala - ravioles verde con bufala	
<u>Lasagne al ragù di manzo</u>	€14.00
<u>Tagliatelle al ragù di manzo/Spaghetti alla Carbonara</u>	€14.00
<u>Spaghetti al pomodoro fresco e basilico e crema di burrata V</u>	€12.00
spaghetti tomato - spaghetti auge des tomate - spaghetti tomaten- espaguetis salsa de tomate	
<u>Ravioli ripieni d'anatra</u>	€18.00
ravioli stuffed with duck- raviolis farcis à de canard - ravioli mit enten gefüllte - raviolis rellenos de pato	
<u>Gnocchi di patate ai 5 formaggi V</u>	€15.00

*Tutta la pasta è fatta in casa - All the pasta is homemade / Pasta senza glutine - Gluten-free pasta*

*Tutte le verdure vengono consegnate ogni mattina dai nostri fornitori di fiducia*

*Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €3.00 (Pane, Olio EVO)*

## *Secondi Piatti / Main course*

<u>Scottata di Tonno Rosso al pistacchio</u>	€25.00
tuna and pistacchio- thon et pistache - Thunfisch und Pistazie- atún y pistacho	
<u>Seppie nostrane in nero con polenta</u>	€18.00
black squid fish with polenta - seiche en noir - tintenfisch in schwarz - sepias en negro	
<u>Grande fritto misto di pesce con crostacei e verdure fritte</u>	€25.00
mixed fried fish - poisson frit gemischter gebratener fisch - pescado frito mixto	
<u>Calamari Fritti</u>	€20.00
fried calamari - calamar frit - tintenfisch fritierter - calamar frito	
<u>Scampi Nostrani alla griglia</u>	€30.00
scampi grilled - langoustines grillées - Scampi gegrillt - grandes langostinos	
<u>Grigliata mista di pesce con le sue verdure grigliate</u>	€30.00
mixed grilled fish - Poisson grillé mixte- Gemischter gegrillter Fisch -Pescado mixto a la parrilla	
<u>Coteletta di pollo con patatine e salsa tartare</u>	€18.00
chicken cutlet -escalope de poulet- Huhnkotelett - chuleta de pollo	
<u>Costata di manzo con contorno (500gr)</u>	€33.00
rib eye steak with side dish - Côte de boeuf avec accompagnement - Florentiner Rippe mit beilage - Costilla a la florentina	
<u>Fegato alla Veneziana</u>	€16.00
venetian style liver - foie au style vénitien venezianischen stil leber - hígado de estilo veneciano	
<u>Filetto di manzo a piacere</u>	€28.00
tenderloin steak - filet de bœuf - rinderfilet - filete de ternera	

*La freschezza delle materie prime sono attributi ai quali non possiamo rinunciare*

*In mancanza di prodotti freschi,alcuni potrebbero essere congelate*

*Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €3.00 (Pane,Olio EVO)*

## Contorni

<u>Patate al forno o fritte</u>	€8.00
baked or fried - pommes de terre au four ou frites - Kartoffeln gebacken oder gebraten - patatas asadas o fritas	
<u>Verdure alla griglia</u>	€8.00
seasonal vegetables - légumes de saison - saisonales Gemüse - vegetales de temporada	
<u>Insalatina mista</u>	€8.00
Mixed salad - Salade composée - Gemischter Salat - Ensalada mixta	
<u>Spinaci al limone/burro/aglio olio</u>	€8.00
spinach - Épinards, citronne - spinat zitrone - espinaca lemon	

## 1 Dessert

<u>Tiramisù fatto in casa</u>	€9.00
<u>Mousse allo yogurt e salsa ai frutti di bosco</u>	€8.00
<u>Panna cotta con confettura di frutta fatta in casa</u>	€8.00
<u>Biscotti Veneziani con vino dolce</u>	€9.00
<u>Tortino al pistacchio/cioccolato con cuore morbido e gelato</u>	€10.00
<u>Torta del giorno</u>	€8.00
<u>Coppa gelato</u>	€8.00

## Formaggi

<u>Asiago DOP Veneto</u>	€8.00
<u>Stravecchio DOP Veneto</u>	€8.00
<u>Parmigiano reggiano DOP 24 Mesi Emilia Romagna</u>	€8.00
<u>Pecorino Stagionato in grotta DOP Lazio</u>	€8.00
<u>Misto di formaggi e confettura di frutta</u>	€18.00

*Tutti i nostri dolci sono fatti in casa*

*In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere congelati*  
Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €3.00 (Pane, Olio EVO)

## *Le Pizze*

<u>Schiacciata al rosmarino</u>	€5.00
<u>Marinara</u> (pomodoro,origano,aglio e olio,basilico)	€7.00
<u>Margherita</u> (mozzarella fior di latte,pomodoro,basilico)	€8.00
<u>Napoli</u> (pomodoro,mozzarella fior di latte, olive ,acciuغه)	€9.00
<u>Siciliana</u> (pomodoro,mozzarella fior di latte,caperi,acciuغه,olive)	€9.00
<u>Diavola</u> (mozzarella fior di latte,pomodoro,salamino piccante napoletano)	€10.00
<u>La Bufala</u> (mozzarella di bufala DOP,pomodoro,basilico,pomodoro fresco)	€12.00
<u>Pugliese</u> (mozzarella fior di latte,pomodoro,tonno,cipolla rossa)	€10.00
<u>Capricciosa</u> (mozzarella fior di latte,pomodoro,prosciutto cotto,funghi ,carciofi)	€10.00
<u>Prosciutto e funghi</u> (mozzarella fior di latte,pomodoro,prosciutto cotto,funghi)	€10.00
<u>4 stagioni</u> (pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi,carciofi,salamino)	€10.00
<u>5 formaggi</u> (panna,mozzarella fior di latte,gorgonzola,brie,cialde di grana,noci)	€11.00
<u>Vegetariana</u> (mozzarella fior di latte,pomodoro e ortaggi di stagione)	€11.00
<u>Calzone classico</u> (mozzarella fior di latte,pomodoro,prosciutto cotto,funghi)	€10.00
<u>San Polo</u> (mozzarella fior di latte,salmone,crema di buratta e rucola)	€13.00
<u>Calzone vegetariano</u> (pomodoro,mozzarella fior di latte,verdure miste)	€11.00
<u>Zingara</u> (pomodoro,mozzaella fior di latte,peperoni,olive nere,salamino)	€11.00
<u>Gorgo-Speck</u> (pomodoro,mozzarella fior di latte,gorgonzola e speck)	€12.00
<u>Baffo</u> (mozzarella fior di latte,pomodorini,bresaola,rucola e grana)	€12.00
<u>Sant'Agostin</u> (mozzarella di bufala,prosciuto crudo,melanzane al funghetto,pomodorino,basilico)	€13.00
<u>Zucchine e gamberetti</u> (mozzarella fior di latte,zucchine,gamberetti)	€13.00
<u>Mortadellona</u> (mozzarella fior di latte,bufala,mortadella,pistacchio)	€13.00

*Tutta la nostra Pasta/Pane e di nostra produzione - All our Pasta/Bread are homemade*  
*Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €3.00 (Pane,Olio EVO)*

## Le Bibite

Acqua Filette (prime water) - €5.00  
Coca - Cola/Aranciata/Limonata/Chinotto/Succhi di Frutta - €5.00

## Le Birre

Birra nazionale bionda bt 0,33 lt	€6.00
Birra nazionale rossa bt 0,33 lt	€7.00
Birra IPA	€7.00
Birra nazionale bt. 0,66 lt	€10.00

## Apperitivi

Spritz (Aperol, Campari, Select, Cynar, Hugo) - €6.00	Ricard - €7.00
Bellini - €8.00	Rhum e Cola - €10.00
Negroni/Americano - €8.00	Gin Tonic - €12.00
Grappa Bianca - €6.00	Grappa Barique - €9.00
Amari Nazionali - €6.00	Grappa Riserva - €12.00

## Caffè

Espresso - €2.50  
Cappuccino - €4.00  
Americano - €4.00  
Caffelatte - €5.00  
Thè Caldo - €5.00

## Tabella degli Allergeni

Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze La preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari e/o allergie. I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Cereali contenenti glutine, cioè:

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei: e prodotti a base di crostacei

Uova: e prodotti a base di uova

Soia: e prodotti a base di soia

Latte: e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

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.

Sedano :e prodotti a base di sedano

Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini: e prodotti a base di lupini

Molluschi: e prodotti a base di molluschi

Substances or Products that cause allergies or intolerances Please let the waiters know, if you have any food allergies. Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

Crustaceans and products thereof

Eggs and products thereof

Fish and products thereof

Peanuts and products thereof

Soybeans and products thereof

Milk and products thereof (including lactose)

Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

Celery :and products thereof

Mustard: and products thereof

Sulphur dioxide and sulphites :at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

Lupin: and products thereof

Molluscs: and products thereof





## *Le Bollicine / Bianchi*

		🍷
Prosecco superiore DOCG extra dry (Veneto - Glera)	€27	€5
Prosecco superiore DOCG brut (Veneto - Glera)	€27	€5
Champagne Extra - Brut (Francia)	€51	
Metodo Classico brut (E.R. - Pinot nero, Chardonnay)	€36	
Franciacorta DOCG (Lombardia - Chardonnay)	€36	€7
Chardonnay Doc (Veneto - Chardonnay)	€32	€6
Bianco di Custoza (Veneto - Garganega/Chardonnay/Trebbiano)	€28	
Friulano DOC (Friuli V.G- Friulano)	€27	€6
Roero Arneis DOCG (Piemonte- Arneis)	€30	
Costaripa ROSE' DOC (Veneto - Bardolino)	€27	€6
Pinot Grigio DOC (Trentino - Pinot Grigio)	€35	
Pinot Grigio DOC (Veneto- Pinot Grigio)	€30	
Moscato d'Asti D.O.C.G (Piemonte - Moscato Bianco)	€26	€6
Lugana Classico DOC (Veneto- Turbiana)	€32	€6
Lugana Riserva DOC (Veneto -Turbiana)	€64	
Ribolla Gialla DOC (Venezia Giulia- Ribolla Gialla)	€31	
Ribolla Gialla IGT 2018 (Venezia Giulia - Ribolla Gialla)	€48	
Malvasia DOC (Friuli V.G -Malvasia)	€32	
Sauvignon DOC (Venezia Giulia - Sauvignon)	€29	€6
Muller Thurgau (Trentino - Muller)	€27	
Soave Classico (Veneto - Soave)	€28	



## Rossi



<i>Amarone della Valpolicella Classico DOCG (Veneto - Corvina, Corvinone, Rondinella)</i>	€65	
<i>Amarone della Valpolicella <u>Riserva</u> (Veneto - Corvina, Corvinone, Rondinella)</i>	€110	
<i>Barbaresco DOCG (Piemonte - Nebbiolo)</i>	€37	
<i>Barolo DOCG (Piemonte - Nebbiolo)</i>	€75	
<i>Brunello di Montalcino DOCG (Toscana - Sangiovese)</i>	€60	€12
<i>Merlot DOC (Friuli V.G - Merlot)</i>	€29	€6
<i>Lagrein DOC (Trentino - Lagrein)</i>	€31	
<i>Chianti Classico DOCG (Toscana- Sangiovese)</i>	€37	€7
<i>Chianti Classico <u>Riserva</u> DOCG (Toscana- Sangiovese)</i>	€53	
<i>Refosco dal Penducolo Rosso DOC (Friuli V.G- Refosco)</i>	€35	€8
<i>Pinot Nero DOC (Friuli - Pinot Nero)</i>	€34	
<i>Langhe Nebbiolo IGT (Piemonte - Nebbiolo)</i>	€33	€7
<i>Montepulciano D'Abruzzo (Abruzzo - Montepulciano)</i>	€35	€8
<i>Malbec DOC (Veneto - Malbec)</i>	€30	€6
<i>Valpolicella Ripasso DOC (Veneto - Corvina, Rondinella, Corvinone)</i>	€37	
<i>Valpolicella Classico DOC (Veneto - Corvina, Rondinella, Corvinone)</i>	€29	€6
<i>Barbera d'Alba DOCG (Piemonte - Barbera)</i>	€32	€6

## Le riserve

<i>Vinciguerra DOCG 2019 (Toscana - Cabernet Sauvignon/Franc, Marzemino, Merlot)</i>	€75	
<i>Rio Sordo Barbaresco DOCG 2017 (Piemonte - Nebbiolo)</i>	€86	
<i>Marone A Bolgheri DOC 2013 (Toscana - Cabernet Sauvignon/Franc)</i>	€88	
<i>Amarone della Valpolicella Ferragù 2014 DOCG (Veneto - Corvina)</i>	€156	
<i>Montepulciano d'Abruzzo 2015 DOCG (Abruzzo - Montepulciano)</i>	€86	
<i>Brunello di Montalcino Riserva 2015 DOCG (Toscana - Sangiovese)</i>	€138	