



Hors d'oeuvre:

Escargot à la Bourguignonne	Euro 9,00
Saumon fumè, sur petit salade frais et vinaigrette	Euro 9,00
Jambon cru du "Veneto colli Berici et ananas	Euro 8,50
Poitrine d'oie fumée sur salade et tomates sèchées a l'huile	Euro 9,00 Euro 7,50
Fromage mozzarella et tomate a la caprese, avec huile d'olive au basilic	Euro 8,50
Salade de Tiède de poisson (seiche, crevettes, poulpe) sur salade de valerianelle	Euro 8,00
Coquilles Saint-Jacques gratiné	Euro 9,50
Viande sèche de grisons, valérianelle et parmesan	Euro 9,00
Cocktail de crevettes	Euro 8,00
Sauté de clovisses et moules	Euro 8,50

Couvert: Euro 2,50



Entrée:

Tagliolini noir avec saumon fumé et poivre rose.	Euro 8,50
Spaghetti "scogliera" avec fruit de mer.	Euro 8,50
Ravioli farci aux champignons et fromage, beurre et ricotta fumè.	Euro 8,00
Gnocchi au fromage «Ol Sciur». (Fromage persillé et affiné sur fruits de bois)	Euro 8,50
Ballotines de crepes farce aux fromages.	Euro 9,00
Ravioli de poisson sauce au crabe.	Euro 9,00
Aubergines a la "Parmigiana".	Euro 8,50
Linguine pasta et pesto mediterraneo. (petit tomate, olives noires, basilic)	Euro 8,50
Spaghetti tomate et basilic.	Euro 7,50
Tagliatelle avec ragout de viande .	Euro 8,00
Lasagne "bolognese".	Euro 8,50
Canelloni farci avec epinards et ricotta .	Euro 8,00

Couvert: Euro 2,50



Potages:

Soupe aux haricots	Euro 6,00
Soup de merluche (Tipique)	Euro 8,50
Soupe de légumes	Euro 6,50
Soupe de poisson	Euro 8,00
Crème de pomme de terre	Euro 6,00
Crème de tomate	Euro 6,00
Soupe à l'oignon	Euro 6,50

Couvert: Euro 2,50



Viande:

Entrecote a la braise	Euro 15,00
Filet de boeuf au poivre verte	Euro 17,50
Filet de boeuf aux cepes	Euro 18,50
Chateaubriand sauce Bernaise (min. 2 pers.)	Euro 20,00 p.p
Escaloppe de veau sauté a la « dijonnaise »	Euro 15,00
Cotelettes d'agneau panée au thym frais.	Euro 17,00
Pintade roti et sauce poivrade	Euro 14,00
Cote de veau sur le grill	Euro 14,00
Escaloppe de veau à la milanaise	Euro 13,50
Foie de veau a la venetienne	Euro 14,00
Magret de canard poelé, sauce aux fruit de bois	Euro 15,50
Brochettes de poulet au curry	Euro 14,00

Couvert: Euro 2,50



Poisson:

Filet de daurade et macédoine de légumes en papilot transparent	Euro 17,00
Loup de mer sur le gril, huile d'olive aux fines herbes	Euro 17,00
Morue à la vapeur et petit légumes-confit	Euro 15,00
Calmars à la sauce tomate avec câpres et olives noir « taggiasche »	Euro 15,00
*Langoustines et gambas grillé et « salmoriglio » huile d'olive	Euro 19,00
Morue à la "Vicentina"	Euro 16,00
Seiche à l'encre (typique venetien)	Euro 15,00
*Sole à la braise	Euro 16,50
*Friture de langoustines et calmars	Euro 16,00

* Congele' si le frais n'est pas disponible.

Couvert: Euro 2,50



Légumes:

Salade panachée/verte	Euro 3,50
Pommes de terre roties	Euro 3,50
Pommes frites	Euro 3,50
Légumes sur le grill	Euro 3,50
Légumes à l'huile (tomates, olives, artichauts)	Euro 4,50



Légumes:

Salade panachée/verte	Euro 3,50
Pommes de terre roties	Euro 3,50
Pommes frites	Euro 3,50
Légumes sur le grill	Euro 3,50
Légumes à l'huile (tomates, olives, artichauts)	Euro 4,50



Dessert:

Gateau maison	Euro 4,50
Crème renversée au chocolat	Euro 4,50
Biscuits de Venice	Euro 4,50
Fraises	Euro 4,50
Salade de fruit	Euro 4,50
Glace	Euro 4,50
Crepes sucrée farci crème pastissière	Euro 4,50
Parfait "Hotel Venezia"	Euro 5,50
Vin Santo avec cantucci et venetian biscuits	Euro 6,50

Couvert: Euro 2,50