

ANTIPASTINI / LITTLE APPETIZERS

Frittura di verdure fresche di stagione <i>Fried seasonal vegetables</i>	5.00
Panzerottini pugliesi con pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tris of fried 'Panzerotti' filled with tomato sauce, mozzarella and basil</i>	6.00
Arancini di riso e pesce alla veneta <i>Fried fish rice venetian balls</i>	7.00
Polpettine di manzo "scotadeo" <i>Pan-fried beef meat balls</i>	7.00
Polpettine di manzo "in tocio" <i>Beef meat balls in the red sauce "tocio"</i>	7.00

ANTIPASTI / APPETIZERS

Selezione di affettati e salumi pregiati con schiacciata <i>Selection of cured meats with white flatbread pizza</i>	15.00
Carpaccio di manzo con fragole e balsamico <i>Beef fillet carpaccio with strawberry and balsamic sour</i>	14.00
Melanzana ripiena con carne di magro, pomodoro, mozzarella, basilico e pinoli <i>Eggplant filled with meat, tomato, mozzarella cheese, basil and pinenuts</i>	10.00
Pomodoro ripieno al forno "alla greca" <i>Greek style baked tomato filled with feta, basil, dry tomatoes, black olives and pine nuts</i>	10.00
Hamburger di Agnello con melanzane al funghetto <i>Lamb Hamburgers with eggplants "al funghetto"</i>	14.00
Caprese di bufala con pomodorini e rucola <i>Caprese with buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket salad</i>	10.00
Involtini di manzo al gorgonzola piccante con insalata di patate <i>Beef rolls with sharp blue cheese and potato salad</i>	14.00
Cannellone alle verdure con crema di Taleggio <i>Fresh vegetables roll with 'Taleggio' cheese sauce</i>	10.00

ANTIPASTI DI PESCE / FISH APPETIZERS

Gran Antipasto di pesce "del Doge" <i>Large "Doge" seafood platter</i>	25.00
Crudo di scampi, sashimi di pesce spada e tartarina di tonno accompagnato da emulsione di wasabi e salsa alla soia <i>Raw "Scampi", sword fish sashimi and tuna fish tartare served with wasabi emulsion, soy sauce</i>	22.00
Pepata di cozze e vongole alla tarantina <i>Clams and mussels (red and little bit spicy) sautéed</i>	12.00
Fagottino di Mazzancolle in crema di zucca al curry <i>"King Prawns" dumpling in curry flavoured pumpkin sauce</i>	14.00
Bis di baccalà con polenta <i>Venetian style stockfish combo plate with polenta</i>	12.00
Filetto di baccalà in tempura con salsa al Calvados <i>Codfish fillet in tempura with Calvados sauce</i>	14.00

INSALATE / SALAD

BIANCA lattuga, radicchio, rucola, feta greca, tonno, pomodorini, cetrioli e olive nere <i>lettuce, radicchio and rocket salad with feta cheese, tuna fish, cherry tomatoes, cucumber and olives</i>	10.00
ADELAIDE lattuga, radicchio, rucola, emmental, finocchio, pomodorini e speck <i>lettuce, radicchio and rocket salad with emmental cheese, fennel, cherry tomatoes and smoked ham</i>	10.00
ANNA lattuga, radicchio, rucola, gamberi, tonno, uova e pomodorini <i>lettuce, radicchio and rocket salad with prawns, tuna fish, eggs and cherry tomatoes</i>	10.00
THOMAS lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, uova, salmone ed olive <i>lettuce, radicchio, rocket salad, cherry tomatoes, eggs, salmon and olives</i>	10.00
ETTORE lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, gorgonzola, pera e pinoli <i>lettuce, radicchio and rocket salad with cherry tomatoes, blue cheese, pear and pine nuts</i>	10.00
ROMEO pomodorini, patate bollite, tonno, uova, cipolla di tropea e fagiolini <i>cherry tomatoes, boiled potatoes, tuna, eggs, "tropea" onion, and string beans</i>	10.00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Lasagne alla bolognese <i>'Lasagne Bolognese'</i>	12.00
Lasagne con verdure di stagione e formaggi <i>Season vegetables and cheese Lasagne</i>	12.00
Pasta al pomodoro o al ragù <i>Pasta with tomato or bolognese sauce</i>	10.00
Linguine con pesto di basilico, patate, fagiolini e pomodorini confit <i>Linguine with basil sauce, potatoes, green beans and cherry tomatoes "in confit"</i>	12.00
Gnocchetti con Anatra e Funghi di Stagione <i>Potatoes dumplings with duck and wild mushrooms</i>	14.00

PRIMI PIATTI DI PESCE / FISH FIRST COURSE

Risotto di Pesce (min. 2 persone) <i>Seafood risotto (min. 2 persons)</i>	p.p.	15.00
Linguine con Ragù di Cozze, Fagioli e peperoni in confit <i>Linguine with Mussels ragout, beans and peppers confit</i>		14.00
Spaghetti alla scogliera <i>Reef spaghetti</i>		15.00
Pasta di riso con Branzino e verza Pak-Choi <i>Rice Pasta with Seabass and Pak-Choi cabbage</i>		14.00
Amatriciana di tonno affumicato <i>Pasta with smoked tuna fish in "amatriciana style"</i>		14.00
Maltagliati fatti in casa col granchio <i>Homemade pasta with crab sauce</i>		16.00

L'ANGOLO DEL CURRY / CURRY CORNER

Bocconcini di pollo al curry giallo con riso e verdure <i>Chicken bites in mild curry sauce with boiled basmati rice and vegetables</i>	15.00
Bocconcini di manzo massaggiati al tandoori con verdure e riso basmati <i>Tandoori beef bites with boiled basmati rice and vegetables</i>	18.00
Gamberoni al curry con riso e verdure <i>King Prawns in mild curry sauce with boiled basmati rice and vegetables</i>	18.00
Agnello al curry rosso Madras con salsa di yoghurt alle Prugne e tortino di cous-cous <i>Lamb in "Madras" Red Curry with plums yoghurt sauce and cous-cous</i>	22.00

L'ANGOLO DELLA CARNE / MEAT MAIN COURSES

La nostra famosa Tartare di filetto di manzo preparata al tavolo <i>Our famous beef tartare prepared at your table</i>	22.00
Bistecchine di filetto di manzo da cucinare al tavolo su pietra ollare, servite con un tris di salse e patate saltate <i>Raw Beef fillet slices to be cooked on hot ollar stone, served with roasted potatoes and three different sauces</i>	18.00
Bistecca di Controfiletto con patate saltate <i>Beef sirloin steak with roasted potatoes</i>	300 gr. 18.00 500 gr. 25.00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet steak</i>	20.00
Filetto di manzo al gorgonzola piccante <i>Beef fillet steak with sharp blue cheese</i>	22.00
Chateaubriand di filetto di manzo con patate saltate (min. 2 p.) <i>Beef fillet Chateaubriand with roasted potatoes (min. 2 pers.)</i>	p.p. 25.00
Fiorentina di manzo servita con patate saltate <i>Grilled T-bone steak with roast potatoes (price for 100 gr.)</i>	all'etto 5.00
Filetto di Maiale in camicia di Lardo di colonnata e salsa di rosmarino <i>Pork fillet wrapped in "Lardo di colonnata" and rosemary sauce</i>	18.00
Carrè di Agnello al forno con polenta ai frutti di bosco <i>Baked Lamb loin with special soft wild berries "polenta"</i>	25.00
Petto d'Anatra con salsa di Scalogni Caramellato ed Indivia Belga <i>Duck breast with caramelized shallot and Belgian endive sauce</i>	24.00

L'ANGOLO DEL PESCE / FISH MAIN COURSE

Gran Zuppa di pesce <i>Large Fish soup</i>	20.00
Grigliata di pesce misto dal Mercato <i>Grilled mixed fish platter - selection of the day</i>	25.00
Pesce al forno (secondo l'offerta del Mercato) con patate, pomodorini, olive e capperi <i>Baked fish (selection from the Market) with potatoes, cherry tomatoes, olives and capers (for 100 gr.)</i>	all'etto 5.00
Fritto misto imbrogliato di pesce e verdure <i>Mixed fried fish and vegetables</i>	22.00
Bocconcini di coda di rospo allo zafferano con carciofi e patate <i>Monkfish bites with saffron, baby artichokes and potatoes</i>	18.00

PIZZE CLASSICHE / CLASSICAL PIZZA

MARGHERITA pomodoro e mozzarella <i>tomato sauce and mozzarella cheese</i>	7.00
ROMANA Pomodoro, mozzarella e acciughe <i>tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies</i>	9.00
VIENNESE pomodoro, mozzarella e wurstel <i>tomato sauce, mozzarella cheese and wurstel</i>	8.00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella e salamino piccante <i>tomato sauce, mozzarella cheese spicy salami (pepperoni pizza)</i>	8.00
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi <i>tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms</i>	9.00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes and mushrooms</i>	10.00
SICILIANA pomodoro e mozzarella, acciughe, capperi e olive <i>tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers and olives</i>	10.00
VERDURE pomodoro, mozzarella e verdure di stagione <i>tomato sauce, mozzarella cheese and vegetables</i>	9.00
4 FORMAGGI pomodoro, mozzarella, formaggi misti <i>tomato sauce, mozzarella cheese and selection of cheeses</i>	10.00
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms and olives</i>	11.00
CALZONE CLASSICO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms</i>	9.00
CALZONE AI FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, formaggi misti <i>tomato sauce and a selection of cheeses</i>	9.00
CALZONE ALLE VERDURE Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione <i>tomato sauce, mozzarella cheese and a season vegetables</i>	9.00

PIZZE BUFALINE / PIZZA WITH BUFFALO MOZZARELLA

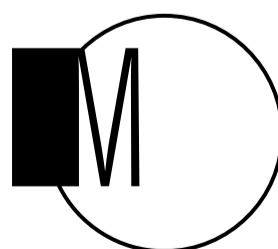
FORCOLA Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and basil</i>	11.00
BASETO mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto crudo <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and parma ham</i>	12.00
BRICOLA mozzarella di bufala, pomodoro, rucola, pomodoro fresco e scaglie di grana <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, rocket salad, fresh tomato and parmesan cheese</i>	12.00
PAINA mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto cotto e pomodori secchi <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, ham and dry tomatoes</i>	12.00
BARCHIN mozzarella di bufala, pomodoro, porcini e speck <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, 'porcini' mushrooms and smoked ham</i>	12.00
MASTEA stracciatella di bufala, pomodoro, prosciutto cotto, pomodorini e olive nere <i>buffalo 'stracciatella' cheese, tomato, ham, cherry tomatoes and black olives</i>	12.00

PIZZE BIANCHE / WHITE PIZZA

STUA mozzarella, stracchino e prosciutto crudo <i>mozzarella cheese, 'stracchino' cheese and parma ham</i>	12.00
CARBONA mozzarella, pancetta, uova e parmigiano <i>mozzarella cheese, bacon, eggs and parmesan cheese</i>	10.00
FRATON ciotola con mozzarella, acciughe, pomodorini, olive, origano e aglio <i>pizza cup with mozzarella cheese, anchovies, cherry tomatoes, olives, oregano and garlic</i>	10.00
FIATIN mozzarella, pomodoro fresco, basilico, aglio e pinoli <i>mozzarella cheese, fresh tomatoes, basil, garlic and pine nuts</i>	10.00

PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZA

MURO FRARI mozzarella, pomodoro e frutti di mare <i>mozzarella cheese, tomato sauce and seafood</i>	15.00
CANEVASA mozzarella, pomodoro, asparagi, uovo sodo grattugiato e parmigiano <i>mozzarella cheese, tomato sauce, asparagus, eggs and parmesan cheese</i>	12.00
MAGAZEN mozzarella, pomodoro, speck, porcini, rucola e brie <i>mozzarella cheese, tomato sauce, smoked ham, 'porcini' mushrooms, rocket salad and brie cheese</i>	12.00
FURINA arrotoata con mozzarella, pomodoro, gorgonzola, porcini, bresaola e rucola <i>rolled pizza with mozzarella cheese, tomato sauce, 'gorgonzola' cheese, 'porcini' mushrooms, 'bresaola' ham and rocket salad</i>	14.00
STRACAGANASE mozzarella, pomodoro, stracchino, speck e noci <i>mozzarella cheese, tomato sauce, 'stracchino' cheese, smoked ham and walnuts</i>	12.00
VOEGA mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla di tropea, pomodorini e rucola <i>mozzarella cheese, tomato sauce, tuna fish onion, cherry tomatoes and rocket salad</i>	10.00
BARENA mozzarella, pomodoro, tonno fumè, cipolla di tropea e peperoncino <i>mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, smoked tuna fish, onion and hot pepper</i>	14.00
SCARPON pomodoro, mozzarella, porcini, porchetta e bovis <i>tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, roast pork and bovis</i>	12.00
SGRAFATERA pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse e cipolla <i>tomato sauce, mozzarella cheese, italian sausage, boiled potatoes and onion</i>	11.00
RAICIO pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, pancetta e grana <i>tomato sauce, mozzarella cheese, 'radicchio' salad from Treviso, bacon and parmesan cheese</i>	12.00
MATON pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, salsiccia e gorgonzola <i>tomato sauce, mozzarella cheese, 'radicchio' salad from Treviso, italian sausage and 'gorgonzola' cheese</i>	13.00
FINETA pomodoro, mozzarella, pancetta, asparagi e scamorza <i>tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, asparagus and 'scamorza' cheese</i>	12.00
RASEGHEO pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni e cipolla <i>tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, peppers and onion</i>	12.00
PENOA Mozzarella, pomodoro, gamberetti, rucola e pomodorini <i>tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, rocket salad and cherry tomatoes</i>	14.00
TOMBIN Mozzarella, pomodoro, feta greca, olive, pomodori secchi e rucola <i>tomato sauce, mozzarella cheese, feta cheese, olives, dry tomatoes and rocket salad</i>	12.00
BARBACAN Mozzarella, pomodoro, feta greca, sfilacci di cavallo e rucola <i>tomato sauce, mozzarella cheese, feta cheese, frayed horse meat</i>	12.00
CAPITEO Mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola e grana <i>tomato sauce, mozzarella cheese, 'bresaola', rocket salad and parmesan</i>	12.00
MAEDETA Mozzarella, pomodoro, ananas e prosciutto cotto <i>tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple and ham</i>	12.00



MURO VENEZIA FRARI
San Polo 2604 B/C
30125 Venezia
tel.: +39 041 52 45 310
e-mail: info@murovenezia.com
Orario: dalle 11.00 all' 01.00 orario continuato
Chiuso il giovedì / close thursday