

## ANTIPASTINI / LITTLE APPETIZERS

Schiacciata all'olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche <i>White flatbread pizza with extravirgin olive oil and aromatic herbs</i>	5.00
Frittura di verdure fresche di stagione <i>Fried seasonal vegetables</i>	5.00
Panzerottini con pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tris of fried puff pastry ravioli filled with tomato sauce, mozzarella and basil</i>	6.00
Polpettine di manzo "scotadeo" <i>Pan-fried beef meat balls</i>	7.00
Polpettine di manzo "in tocio" <i>Beef meat balls in red sauce</i>	7.00
Patate fritte <i>French fries</i>	5.00

## 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 pere e Piave mezzano <i>Beef fillet carpaccio with pears and medium-aged Piave cheese</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
Caprese di bufala con pomodorini e rucola <i>Caprese with buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket salad</i>	10.00
Involtilini di manzo al gorgonzola piccante con insalata di patate <i>Beef rolls with sharp blue cheese and potato salad</i>	14.00

## ANTIPASTI DI PESCE / FISH APPETIZERS

Gran Antipasto di pesce "del Doge" <i>Large "Doge" seafood platter</i>	25.00
Crudo di pesce secondo mercato e stagionalità <i>Raw seafood selection</i>	22.00
Pepata di cozze e vongole alla busara <i>Clams and mussels sautéed in "busara" sauce</i>	12.00
Sgombro e gamberoni in saor con polenta alla griglia <i>Mackerel and shrimps in "saor" with grilled polenta</i>	12.00
Bis di baccalà con polenta <i>Venetian style stockfish combo plate with polenta</i>	12.00
Fritturina di calamaretti spillo con polenta <i>Fried baby calamari with polenta</i>	14.00

## INSALATE / SALADS

<b>BIANCA</b>	
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
<b>ADELAIDE</b>	
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
<b>ANNA</b>	
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
<b>THOMAS</b>	
lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, uova, salmone ed olive <i>lettuce, radicchio, rocket salad, cherry tomatoes, eggs, salmon and olives</i>	10.00
<b>ETTORE</b>	
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
<b>ROMEO</b>	
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
<b>BALDO</b>	
lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, acciughe e olive taggiasche <i>lettuce, radicchio and rocket salad with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, anchovies and black olives</i>	10.00

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Lasagne alla bolognese <i>Bolognese style Lasagne</i>	12.00
Lasagne con verdure di stagione e formaggi <i>Lasagne with Season vegetables and cheese</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 e fagiolini <i>Linguine with basil sauce, potatoes and green beans</i>	12.00
Gnocchi con ragù d'Anatra fatto in casa <i>Potatoes dumplings with home made duck ragout</i>	14.00
Mafaldine con melanzane, pomodoro fresco, pinoli e basilico <i>Mafaldine pasta with aubergines, fresh tomato, pine nuts and basil</i>	12.00

## PRIMI PIATTI DI PESCE / FISH FIRST COURSES

Risotto di Pesce (min. 2 persone) <i>Seafood risotto (min. 2 persons)</i>	p.p.	15.00
Spaghetti alla scogliera <i>Seafood spaghetti</i>		16.00
Spaghetti alla carbonara con aringa affumicata <i>Spaghetti "alla carbonara" with smoked herring</i>		15.00
Gnocchi al granchio <i>Potato dumplings with crab meat</i>		16.00
Tagliatelle con aragostine alla busara <i>Tagliatelle with langostinos in "busara" sauce</i>		22.00
Spaghetti all'astice <i>Spaghetti with lobster</i>		22.00
Linguine saltate con pesce, verdure ed erbe aromatiche <i>Linguine sautéed with fish, vegetables and aromatic herbs</i>		22.00

## L'ANGOLO ETNICO / ETHNIC MAIN COURSES

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 al curry rosso Madras in salsa di yoghurt alle prugne con tortino di riso e verdure <i>Madras red curry beef bites in plums yoghurt sauce with 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
Filetto di ombrina in salsa di cocco con cous-cous alle verdure <i>Meagre fillet in coconut sauce with vegetables cous-cous</i>	18.00
Coschette di pollo Tandoori croccanti con insalata orientale e patatine fritte <i>Tandoori chicken crunchy thighs with oriental salad french fries</i>	14.00

## 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 stone, served with roasted potatoes and three different sauces</i>	20.00
Bistecca di Controfiletto con patate saltate <i>Beef sirloin steak with roasted potatoes</i>	400 gr. 25.00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet steak</i>	22.00
Filetto di manzo al gorgonzola piccante <i>Beef fillet steak with sharp blue cheese</i>	24.00
Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet steak in green pepper sauce</i>	24.00
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 roasted potatoes (price for 100 gr.)</i>	all'etto 5.00
Filetto di Vitello in crosta di pistacchi con salsa di fichi <i>Veal fillet in pistachios crust with figs sauce</i>	25.00
Hamburger di manzo (250gr.) servito con pane, insalatina, formaggio, pomodoro fresco, cipolla, salsa barbecue e patate fritte <i>Beef burger (250gr.) served with bread, green salad, cheese, fresh tomato, onion, barbecue sauce and french fries</i>	16.00

## 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

## CONTORNI / VEGETABLES SIDE COURSES

Patate saltate <i>Roasted potatoes</i>	5.00
Verdure cotte <i>Boiled vegetables</i>	5.00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	6.00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5.00
Patate fritte <i>French fries</i>	5.00
Melanzane al funghetto <i>Eggplants sautéed</i>	6.00

- coperto / cover charge 2.00 euro
- in mancanza di prodotti freschi, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.
- aggiunta di ingredienti / additional ingredients da / from 1.50 a / to 3.00 euro

PIZZE CLASSICHE / CLASSICAL PIZZA

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

PIZZE BUFALINE / PIZZA WITH BUFFALO MOZZARELLA

<b>FORCOLA</b> Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and basil</i>	11.00
<b>BASETO</b> mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto crudo <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and raw ham</i>	12.00
<b>BRICOLA</b> 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
<b>PAINA</b> mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto cotto e pomodori secchi <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, ham and dry tomatoes</i>	12.00
<b>BARCHIN</b> mozzarella di bufala, pomodoro, porcini e speck <i>buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, 'porcini' mushrooms and smoked raw ham</i>	12.00
<b>MASTEA</b> straciatella di bufala, pomodoro, prosciutto cotto, pomodorini e olive nere <i>buffalo 'straciatella' cheese, tomato, ham, cherry tomatoes and black olives</i>	12.00

PIZZE BIANCHE / WHITE PIZZAS

<b>STUA</b> mozzarella, stracchino e prosciutto crudo <i>mozzarella cheese, 'stracchino' cheese and parma ham</i>	12.00
<b>CARBONA</b> mozzarella, pancetta, uova e parmigiano <i>mozzarella cheese, bacon, eggs and parmesan cheese</i>	10.00
<b>FRATON</b> 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

<b>FIATIN</b> mozzarella, pomodoro fresco, basilico, aglio e pinoli <i>mozzarella cheese, fresh tomatoes, basil, garlic and pine nuts</i>	10.00
<b>NOTARO</b> mozzarella, gorgonzola, pere, noci <i>mozzarella cheese, blue cheese, pears, nuts</i>	12.00
<b>TEGOEA</b> mozzarella, pesto genovese, patate e fagiolini <i>mozzarella cheese, pesto, potatoes and green beans</i>	12.00
<b>PENOA</b> mozzarella, salmone affumicato, rucola, pomodorini <i>mozzarella cheese, smoked salmon, rocket salad, cherry tomatoes</i>	12.00

PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZAS

<b>MURO FRARI</b> mozzarella, pomodoro e frutti di mare <i>mozzarella cheese, tomato sauce and seafood</i>	15.00
<b>CANEVASA</b> mozzarella, pomodoro, asparagi, uovo sodo grattugiato e parmigiano <i>mozzarella cheese, tomato sauce, asparagus, eggs and parmesan cheese</i>	12.00
<b>MAGAZEN</b> mozzarella, pomodoro, speck, porcini, rucola e brie <i>mozzarella cheese, tomato sauce, smoked ham, 'porcini' mushrooms, rocket salad and brie cheese</i>	12.00
<b>FURINA</b> arrostolata con mozzarella, pomodoro, gorgonzola, porcini, bresaola e rucola <i>rolled pizza with mozzarella cheese, tomato sauce, blue cheese, porcini mushrooms, beef ham and rocket salad</i>	14.00
<b>STRACAGANASE</b> mozzarella, pomodoro, stracchino, speck e noci <i>mozzarella cheese, tomato sauce, 'stracchino' cheese, smoked raw ham and walnuts</i>	12.00
<b>VOEGA</b> 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
<b>BARENA</b> mozzarella, pomodoro, tonno fumè, cipolla di tropea e peperoncino <i>mozzarella cheese, tomato sauce, smoked tuna fish, onion and hot pepper</i>	14.00
<b>SCARPON</b> pomodoro, mozzarella, porcini, porchetta e bovis <i>tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, spit-roasted pork and bovis</i>	12.00
<b>SGRAFATERA</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse e cipolla <i>tomato sauce, mozzarella cheese, italian sausage, boiled potatoes and onion</i>	11.00
<b>RAICIO</b> pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, pancetta e grana <i>tomato sauce, mozzarella cheese, Treviso red salad, bacon and parmesan cheese</i>	12.00
<b>MATON</b> pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, salsiccia e gorgonzola <i>tomato sauce, mozzarella cheese, Treviso red salad, italian sausage and blue cheese</i>	13.00
<b>FINETA</b> pomodoro, mozzarella, pancetta, asparagi e scamorza <i>tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, asparagus and 'scamorza' cheese</i>	12.00
<b>RASEGHEO</b> pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni e cipolla <i>tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, peppers and onion</i>	12.00
<b>TOMBIN</b> 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
<b>BARBACAN</b> Mozzarella, pomodoro, feta greca, sfilacci di cavallo e rucola <i>tomato sauce, mozzarella cheese, feta cheese, frayed horse meat</i>	12.00
<b>CAPITEO</b> Mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola e grana <i>tomato sauce, mozzarella cheese, beef ham, rocket salad and parmesan</i>	12.00
<b>MAEDETA</b> Mozzarella, pomodoro, ananas e prosciutto cotto <i>tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple and ham</i>	12.00
<b>BRASSETI</b> Mozzarella, scamorza affumicata e prosciutto cotto (chiusa) <i>Mozzarella, smoked cheese and ham (closed pizza)</i>	12.00

- coperto / cover charge 2.00 euro
- in mancanza di prodotti freschi, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.
- aggiunta di ingredienti / additional ingredients da / from 1.50 a / to 3.00 euro