

# Allese Veneziano

## MENÜ



## MÉDI TERRANÉE

### ANTIPASTI

Carpaccio Cipriani 1950 Classico	8,90
Carpaccio con Rucola e Parmigiano	8,90
Carpaccio Vegetario   Sellerie   gebackener Mozzarella   Radicchio Trevisano	8,50
Carpaccio Cape Sante   Jakobsmuschel   Limonenöl	12,50
Salat mit Gamberoni (3 Stück)   Salsa Verde	12,00
Tagliata di Manzo   Angus Rinderhüfttranche   Rucolasalat	12,50
Crostini   Tomate   Artischoke	7,50
Crostini Bacalhau	7,50

### PRIMI

Zuppa di Pesce alla Veneziana <i>Venezianischer Fischeintopf</i>   Venusmuscheln   Oliven   Tomaten	12,00
Zuppa Lattuga <i>Kartoffel-Kopfsalat-Suppe</i>	6,00
Risotto al Limone e Gamberoni <i>Zitronenrisotto mit Scampi</i>   ab 2 P.   Portion mit 2 Scampi pP	12,90
Portion mit 4 Scampi pP	24,90

### PASTA

Tagesravioli	auf Anfrage
Pasta Punte di Manzo   Rinderhüftstreifen   Steinpilzcreme	18,90
Pasta di Nero <i>Schwarze Pasta</i>   gegrillter Calamari	13,90

### PESCE

Fritto Misto <i>fritierter Fisch</i>   Salsa Verde	19,90
Scampi in Padella <i>Scampi-Pfanne</i> (5 Stück)   Knoblauch   Zitrone   Petersilie	15,00
Merluzzo, gebraten <i>Skrei – norwegischer Kabeljau, Wildfang</i>   Kartoffelrisotto   Prosecco-Schaum	19,00
Cape Sante al Forno <i>gratinierte Jakobsmuschel</i>   Fenchel mit Parmesan	2 Stück 14,90   4 Stück 28,50

### CARNE

Fegato alla Veneziana <i>geschmorte Bio-Rinderleber</i>   weiße Zwiebeljus   Kartoffelrisotto	16,50
Ossobuco   Gremolata   weiße Polenta	18,50
Bistecca dal Fianco <i>Hüftsteak</i> 200-220g   frittierte Polenta	19,90
Petto di Faraona <i>Perlhuhnbrust</i>   grüner Spargel-Risotto	22,50

### DOLCI

Tiramisu di Sergia	6,50
Bratapfel   Waldbeersorbet   Prosecco-Aufguss	6,50
Tagesdessert	6,50

### FORMAGGI

kleine Käseauswahl	9,90
--------------------	------

### FEINE PERLEN

Glas 0,1 Fl. 0,75

La Farra <i>DOC frizzante, Rebsorte: Glera</i>	4,50	23,50
Casa Bianca <i>Brut Metodo CL, Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero</i>	7,50	45,00

### VINI BIANCI

Cinzia Bianco, Visitini <i>Rebsorte: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon</i>	5,00	22,50
La Salute, Pinot Bianco <i>2013 IGT Rebsorte: Pinot Bianco</i>	4,50	23,50
Malvasia, Visitini <i>2012/13 COF DOC, Rebsorte: Malvasia Bianca</i>		33,50
Pinot Bianco, Visitini <i>2012/13 COF DOC, Rebsorte: Pinot Bianco</i>		33,50
Sauvignon, Visitini <i>2012/13 COF DOC, Rebsorte: Sauvignon</i>	7,40	33,50
Manzoni Bianco, Gasparini <i>2013 IGT, Rebsorte: Manzoni Bianco</i>		33,50
Pinot Grigio Collio, Ronco B. <i>2013 DOC, Rebsorte: Pinot Grigio</i>		33,50
Friulano, Ronco B. <i>2012/13 DOC, Rebsorte: Friulano</i>		33,50

### VINI ROSSI

Glas 0,1 Fl. 0,75

La Salute, Merlot M. Trev. <i>2012/13 IGT, Rebsorte: Merlot</i>	4,50	23,50
La Salute, Cabernet M. Trev. <i>2013 IGT, Rebsorte: Cabernet Franc</i>	5,80	26,50
La Salute, Pinot Nero M. Trev. <i>2012/13 IGT, Rebsorte: Pinot Nero</i>	5,80	26,50
La Salute, Refosco M. V. <i>2012/13 IGT, Rebsorte: Refosco</i>	5,80	26,50
Borgoluce, Cabernet M. Trev. <i>2011/12 IGT, Rebsorte: Cabernet</i>		33,50
Rosso della Casa, Gasparini <i>2009 DOC, Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec</i>		48,00
Borgoluce, Capifosso M. Trev. <i>2010 IGT, Rebsorte: Cabernet, Merlot</i>		48,00
Capo di Stato, Gasparini <i>2007/8 IGT, Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec</i>		69,50

### GRAPPE

3 cl

Grappa Capo di Stato, Gasparini	7,00
Grappa di Prosecco, Gasparini	6,00
Grappa Riva Vecia, Gasparini	6,00
Grappa di Moscato, Negroni	4,50
Grappa di Chardonnay, Negroni	4,50