

Per cominciare bene...
To a good start...



Negroni

Vermut rosso, Bitter Campari e Gin

€ 15

Americano

Bitter Campari, Vermut Rosso, Soda

€ 15

Negroni Sbagliato

Bitter Campari, Vermut Rosso, Prosecco

€ 15

Gin Tonic

Soda e Gin

€ 15

Gin Lemon

Lemonsoda e Gin

€ 15



Spritz Aperol

Aperol, Prosecco e Soda

€ 7

Spritz Campari

Campari, Prosecco e Soda

€ 7

Spritz Select

Select, Prosecco e Soda

€ 7

Spritz Cynar

Cynar, Prosecco e Soda

€ 7



Special del Giorno

Special of the Day

Petti di Quaglia in Saor

Quail Breasts in Sweet and Sour Preparation



€ 15

Gamberi Croccanti con Maionese fatta in casa al Rafano

Crispy Shrimps with Homemade Mayonnaise with Horseradish



€ 18

Caserecce fatte in casa con Pesto di Salicornia, Mandorle e Ricotta Salata

HomeMade Caserecce with Salicornia Pesto, Almonds and Salted Ricotta



€ 22

Ricciola con Crema di Sedano Rapa, Spinaci e Chips di Topinabur

Amberjack with Celeriac Cream, Spinach and Jerusalem Artichoke Chips



€ 38

Antipasti

Hors d'Oeuvre

Fiori di Zucca Fritti e Farciti
Stuffed Fried Zucchini Flowers



€ 15

Tartare di Scottona con Maionese alle Mandorle
Beef Tartare with Almond Mayonnaise



€ 25

Crudo dello Chef
Raw Fish of the Day



€ 35

Saor con polenta
Typical Venetian Sweet and Sour Preparation



€ 15

Baccalà alla Vicentina
Typical Vicenza-Style Dried Cod



€ 18

Caro Ospite, se ha delle allergie/intolleranze alimentari è pregato di farcelo sapere al momento dell'ordine.
Dear Guest, if you have any food allergies/intolerances, please let us know when ordering.

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a trattamento termico a norma di legge.
All our products are subjected to thermal treatment in accordance with the law.

Primi Piatti

First Course

Bigoli fatti in casa con salsa di Acciughe e Cipolla

*Venetian style homemade Bigoli with
Anchovies and Onion Sauce*



€ 18

Spaghetti alle Vongole e Zenzero *Spaghetti with Clams and Ginger*



€ 25

Agnolotti di Carne fatti in casa al Sugo di Arrosto e Spuma al Parmigiano

*Homemade Meat Agnolotti with
Roast Gravy and Parmesan Foam*



€ 20

Fusilli fatti in casa al Nero di Seppia con Coda di Rospo, Pomodorini, Zucchine e Olive *Homemade Squid Ink Fusilli with Monkfish, Cherry Tomatoes, Zuchinis and Olives*



€ 20

Lasagna di Carne fatta in casa dell'Oliva Nera *Oliva Nera's style Homemade Meat Lasagna*



€ 20

Gnocchi fatti in casa alla Busara *Homemade Gnocchi Busara Style*



€ 25

Secondi Piatti

Main Course

Seppie in Nero con Polenta
Cuttlefish with black ink sauce
and Polenta



€ 28

Frittura dell'Oлива Nera
Oliva Nera style mixed fried fish and
vegetables



€ 38

Filetto di Branzino al Timo con
Crema di Broccoli
Sea Bass fillet with thyme with a
Cream of Broccoli



€ 35

Insalata Mista
Mix Green Salad
€ 8

Guancetta di Vitello Brasata
all'Amarone dell'Oлива Nera
Veal Cheeks Braised
with Oliva Nera's Amarone



€ 40

Costicine di Agnello al Forno
con Pura di Melanzane
Baked Lamb Chops with Eggplant
Puree



€ 45

Fegato alla Veneziana con Polenta
Venetian style calf's Liver
with polenta



€ 30

Verdure di Stagione
Seasonal Vegetables
€ 12

Dolci *Desserts*

€ 12

Crostata al Limone con Meringa all'Italiana
Lemon Tart with Italian Meringue



Tortino al Mascarpone con Frutti di Bosco
Mascarpone Cheesecake with Fresh Berries



Crème Brûlée con Frutti di Bosco e Gelato
Crème Brûlée with Berries Inside and Ice Cream



Tiramisù
Homemade Tiramisù



Panna Cotta con Salsa ai Frutti Rossi
Panna Cotta with Red Fruit Sauce



Semifreddo agli Amaretti e salsa al Cioccolato
Semifreddo with Amaretti Cookies and Chocolate Sauce



Tortino Caldo al Cioccolato con Gelato
Warm Chocolate Cake with Ice Cream



Vino Dolce al Bicchiere
Sweet Dessert Wine by the Glass

€ 8

Allergeni Allergens



Senape / Mustard



Arachidi / Peanuts



Crostacei / Shellfish



Glutine / Gluten



Latte / Dairy



Molluschi / Clams



Noci / Nuts



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Sesamo / Sesame



Soia / Soy



Solfiti / Sulfites



Uova / Eggs