

*Per cominciare bene...*

*To a good start...*



*Negroni*

*Vermut rosso, Bitter Campari e Gin*

€ 15

*Americano*

*Bitter Campari, Vermut Rosso, Soda*

€ 12

*Negroni Sbagliato*

*Bitter Campari, Vermut Rosso, Prosecco*

€ 15

*Gin Tonic*

*Soda e Gin*

€ 12

*Gin Lemon*

*Lemonsoda e Gin*

€ 12



*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

*Braciola di Vitello 700g alla Griglia con Patate al Forno*

*700g Grilled Veal Chop with Roasted Potatoes*

€ 65

*Filetto di Branzino al Timo con Crema di Broccoli*

*Sea Bass fillet with thyme with a Cream of Broccoli*



€ 35

*Lingua di Manzo cotta a bassa temperatura con Salsa Verde e Maionese*

*Beef Tongue Cooked in Low Temperature with Salsa Verde*

*and Homamade Mayonnaise*



€ 35

*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&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

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

*Homemade Meat Agnolotti with  
Roast Gravy and Parmesan Foam*



€ 20

*Lasagna di Carne fatta in casa  
dell'Oliva Nera*

*Oliva Nera's style Homemade  
Meat Lasagna*



€ 20

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



€ 25

*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

*Gnocchi fatti in casa  
con Capasanta, il suo Corallo  
e polvere di Alloro*  
*Homemade Gnocchi with Scallop,  
its Coral and Laurel Powder*



€ 25

## *Secondi Piatti*

### *Main Course*

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



€ 28

*Frittura dell'Oliva Nera*

*Oliva Nera style mixed fried fish and*  
*vegetables*



€ 38

*Ombrina con Crema di Sedano*

*Rapa, Spinaci e Chips di Topinabur*

*Seabream with Celeriac Cream,*  
*Spinach and Jerusalem Artichoke*

*Chips*



€ 38

*Insalata Mista*

*Mix Green Salad*

€ 8

*Guancetta di Vitello Brasata*  
*all'Amarone dell'Oliva 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

*“Monte Bianco” Mousse di Castagne, Panna Fresca e Meringhe*  
*“Monte Bianco” with a mousse of Chestnut, Whipped Cream and Meringue*



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



*Crème Brûlé con Frutti di Bosco e Gelato*  
*Crème Brûlé 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*