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

Chrispy Shrimps with Homemade Mayonnaise with Horseradish



€ 18

Ravioli fatti in casa ripieni di Burrata e Spinaci con Salsa al Pomodoro Fresco

HomeMade Ravioli filled with Burrata and Spinach with Fresh Tomato Sauce



€ 25

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

Sea Bream 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 al Wasabi e Crostoni di Pane

Beef Tartare with Wasabi Mayonnaise and Toasted Bread Slices



€ 25

Crudo dello Chef

Raw Fish of the Day



€ 35

Saor con polenta

Typical Venetian Sweet and Sour Preparation



€ 15

Baccalà Mantecato alla Veneziana

Typical Venetian-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 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'Oliva 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

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



€ 40

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



€ 45

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



€ 30

Insalata Mista
Mix Green Salad
€ 8

Verdure di Stagione
Seasonal Vegetables
€ 12

Coperto € 4 *Service and Gratuity Not Included* *Cover Charge € 4*

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 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 all'Ananas e Basilico con Salsa al Caramello Salato e Nocciole
Semifreddo with Pineapple and Basil with Salted Caramel Sauce and Hazelnuts



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*