

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

€ 12

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 Cinar

Cinar, Prosecco e Soda

€ 7



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 Mantecato
Typical Venetian 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

*Maccheroncini fatti in casa al Nero di
Seppia con Bottarga di Cabras,
Pomodorini e Lime*

*Homemade Squid Ink Maccheroncini
with Bottarga, Cherry Tomatoes
and Lime*



€ 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'Oлива Nera
Oliva Nera style mixed fried fish and
vegetables



€ 38

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



€ 40

Filetto di Salmone cotto al forno
con salsa di Menta e Lime
Baked Salmon
with Mint and Lime sauce



€ 38

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



€ 35

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



€ 30

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



€ 45

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

“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