

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

Gamberi Croccanti con Maionese fatta in casa al Rafano
Crispy Shrimps with Homemade Mayonnaise with Horseradish



€ 18

Zuppa di Fagioli con Crostini e Aceto Balsamico di 15 anni
Beans Soup with Croutons and 15 years Aged Balsamic Vinegar



€ 18

Braciola di Vitello alla Griglia con Patate al Forno
Grilled Veal Chop with Roasted Potatoes

€ 65

Ombrina con Crema di Sedano Rapa, Spinaci e Chips di Topinabur
Seabream with Celeriac Cream, Spinach and Jerusalem Artichoke Chips



€ 38

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

*Maccheroncini fatti in casa al Nero di
Seppia con Coda di Rospo,
Pomodorini, Zucchine e Olive*

*Homemade Squid Ink Maccheroncini
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'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

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