Ristorante · Pizzeria

VENEXIAN



Benvenuti...
Welcome...

Via S. Silvestro 25/A · Mirano (VE)
www.venexian.it

INFORMAZIONI

Allergeni

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
   b) maltodestrine a base di grano (1);
   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
   a) olio e grasso di soia raffinato (1);
   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
   a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Allergeni · Allergen · Allergène

IT *"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."*

EN *"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."*

DE *"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."*

FR *"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon."*

Ristorante
Restaurant

PROPOSTE DI TERRA · *Meat*

Antipasti *Starters*

San Daniele in Laguna 7 — 16,00 €
Prosciutto crudo di San Daniele "Testa e Molinaro", insalatina di rucola e pomodorini, burratina affumicata
San Daniele raw ham "Testa e Molinaro", rocket and cherry tomato salad, smoked burratina

El Fumo del Bacaro 7 — 15,00 €
Asiago DOP alla piastra, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia, patate al forno
Grilled Asiago DOP, grilled courgettes, aubergines and peppers, baked potatoes

El Piato del Gondolier 7 — 15,00 €
Polentina morbida, salsiccia, scaglie di grana e verdura di stagione
Soft polenta, sausage, Grana flakes and seasonal vegetables

El Rosso e la Perla 7 — 13,00 €
Mozzarella di bufala DOP 250 gr, pomodoro fresco e basilico
Buffalo mozzarella DOP 250 g, fresh tomato and basil

PROPOSTE DI TERRA · *Meat*

Primi piatti *First courses*

Ragù de Anara 1-3-7-9 — 15,00 €
Tagliatelle fresche fatte in casa con sedano, carote, cipolla, vino bianco, anatra e pepe
Fresh homemade tagliatelle with celery, carrots, onion, white wine, duck and pepper

La Carbonara 1-3-7 — 14,00 €
Spaghetti trafilati al bronzo, guanciale, tuorlo d'uovo, parmigiano reggiano e pepe nero
Bronze-drawn spaghetti, guanciale, egg yolk, Parmigiano Reggiano and black pepper

Risotto con le Secole e Zafferano 3-7-9 — 16,00 €
Risotto mantecato con secole, grana, zafferano profumi della tradizione
Creamy risotto with secole (traditional Venetian beef cut), Grana and saffron, with traditional aromas

Gnocchi Gorgonzola e Sapori di Stagione 1-3-7-9 — 14,00 €
Gnocchi di patate, gorgonzola DOP e... In autunno porcini, in inverno radicchio di Treviso, in primavera asparagi, in estate zucca
Potato gnocchi, Gorgonzola DOP and... in autumn porcini, in winter Treviso radicchio, in spring asparagus, in summer pumpkin

PROPOSTE DI TERRA · *Meat*

Secondi piatti *Main courses*

El Fileto de la Casa 7-10 — 27,00 €
Filetto di manzo Blonde d'Aquitaine 200gr, verdure alla griglia, patate al forno e salsa al pepe verde
Blonde d'Aquitaine beef fillet 200 g, grilled vegetables, baked potatoes and green pepper sauce

La Fiorentina — 40,00 €
Fiorentina Blonde d'Aquitaine 600 gr con bietina spadellata e patate fresche fritte
Blonde d'Aquitaine Fiorentina steak 800 g with sautéed chard and fresh fried potatoes

Il Gran Taglio 7 — 22,00 €
Il manzo Garronese scaloppato , rucola, pomodorini e scaglie di grana
Garronese beef escalope, rocket, cherry tomatoes and Grana flakes

Fegato alla Veneziana con Polenta 1-7 — 20,00 €
Fegato di vitello, cipolla bianca, burro, sale e pepe
Calf's liver, white onion, butter, salt and pepper

PROPOSTE DI PESCE · *Seafood*

Antipasti *Starters*

Gran Bollito Misto di Mare 1-2-3-4-14 — 35,00 €
Mezzo astice, scampo, mazzancolla, gamberetti, piovra, moscardino, uova di seppia, canocia, salsa verde tradizionale Veneziana e giardiniera di verdure fatta da noi
Half lobster, scampi, king prawn, small shrimps, octopus, baby octopus, cuttlefish eggs, mantis shrimp, traditional Venetian green sauce and homemade vegetable giardiniera

Antipasto Venexian 1-2-7-8-9-14 — 27,00 €
Scampo, mazzancolla, uova di seppia, gamberetti, canocia, piovra, moscardino, capasanta e canestrello gratinati, sarda in saor, crostino di salmone, dentice mantecato, polentina con baccala' mantecato e gamberetti
Scampi, king prawn, cuttlefish eggs, small shrimps, mantis shrimp, octopus, baby octopus, gratinated scallop and queen scallop, sardines in saor, salmon crostino, creamed dentex, polenta with creamed salt cod and small shrimps

Percorso di Cicchetti 1-2-4-7-8-9-14 — 20,00 €
Moscardino con il sedano, crostino di baccalà, sarda in saor, canocia, capasanta gratinata, polentina e seppie in nero
Baby octopus with celery, salt cod crostino, sardines in saor, mantis shrimp, gratinated scallop, polenta and cuttlefish in ink

Duo di Capesante e Canestrelli alla Griglia 4 — 20,00 €
Capesante e canestrelli scottati, olio EVO e prezzemolo
Seared scallops and queen scallops, EVO oil and parsley

Cozze e Vongole in "Cassopipa" con Crostini 1-4-14 — 20,00 €
Cozze, vongole, aglio, vino bianco, olio EVO, pepe bianco, prezzemolo e limone
Mussels, clams, garlic, white wine, EVO oil, white pepper, parsley and lemon

Cozze alla Tarantina con Crostini 1-4-14 — 16,00 €
Cozze, aglio, olio e peperoncino, vino bianco, pomodoro, basilico e origano
Mussels, garlic, oil and chili pepper, white wine, tomato, basil and oregano

Piovra Croccante della Laguna 4-7 — 16,00 €
Piovra croccante su crema di patate affumicate, olio al prezzemolo e limone
Crispy octopus on smoked potato cream, parsley oil and lemon

Assaggio Veneziano 2-4-7 — 8,00 €
Perla di baccalà mantecato su polenta morbida e gamberetti
Creamed salt cod pearl on soft polenta and small shrimps

Tartare del Doge 4-10 — 20,00 €
Tonno rosso battuto al coltello, condimenti delicati e note agrumate
Hand-chopped red tuna, delicate seasoning and citrus notes

Il crudo del Venexian *Venexian raw seafood*

Ostrica la Concava *"La Concava" oyster* — 3,50 cad. €

Scampo Reale *Royal scampi* — 3,50 cad. €

Gambero Rosso di Mazara del Vallo *Red prawn from Mazara del Vallo* — 3,00 cad. €

Allergeni: 2-14

PROPOSTE DI PESCE · *Seafood*

Primi piatti *First courses*

El Scoglio del Venexian 1-2-4-9-14 — 22,00 €
Il nostro piatto di mare ricco come la Serenissima
· Our seafood dish, as rich as the Serenissima
Spaghetti trafilati al bronzo, cozze, vongole, scampo, mazzancolla, calamari, gamberi, pomodorini, aglio, peperoncino, origano e vino bianco
Bronze-drawn spaghetti, mussels, clams, scampi, king prawn, squid, prawns, cherry tomatoes, garlic, chili pepper, oregano and white wine

Spaghetti "Caparossoi" e Prezzemolo 1-4-14 — 20,00 €
Spaghetti trafilati al bronzo, aglio, vongole veraci, vino bianco, pepe bianco e prezzemolo
Bronze-drawn spaghetti, garlic, clams, white wine, white pepper and parsley

Spaghetti agli Scampi in Busara 1-2-4-7-9-14 — 18,00 €
Spaghetti trafilati al bronzo, aglio, peperoncino, scampi, vino bianco, pomodoro fresco
Bronze-drawn spaghetti, garlic, chili pepper, scampi, white wine, fresh tomato

Tagliatelle di Casa Capesante, Basilico e Bottarga 1-2-3-4-9-14 — 16,00 €
Tagliatelle fatte in casa, aglio, bottarga di muggine, capesante, brandy, pepe bianco e basilico fresco
Homemade tagliatelle, garlic, mullet bottarga, scallops, brandy, white pepper and fresh basil

Tagliatelle di Casa con Mezzo Astice alla Marinara 1-2-3-4-9-14 — 25,00 €
Tagliatelle fatte in casa, astice, aglio , peperoncino, brandy, pomodoro fresco, basilico
Homemade tagliatelle, lobster, garlic, chili pepper, brandy, fresh tomato, basil

Risotto Dell'Adriatico 2-4-7-9-14 — 18,00 €
Riso Vialone Nano, cipolla, aglio, vino bianco, cozze, vongole, scampi, calamari, gamberi, burro, parmigiano e pepe bianco
Vialone Nano rice, onion, garlic, white wine, mussels, clams, scampi, squid, prawns, butter, Parmigiano and white pepper

Gnocchi alla Buranella 1-2-3-4-7-9-14 — 16,00 €
Gnocchi di patate, aglio, pomodorini, gamberi, vino bianco e prezzemolo
Potato gnocchi, garlic, cherry tomatoes, prawns, white wine and parsley

*Pasta senza glutine disponibile su richiesta per primi piatti selezionati - **Richiedere al personale di sala***
*Gluten-free pasta available on request for selected first courses - **Ask the dining room staff***

PROPOSTE DI PESCE · *Seafood*

Secondi piatti *Main courses*

Il pescato alla griglia *Grilled fish*

Branzino *Sea bass* 18,00 €

Orata *Sea bream* 18,00 €

Coda di Rospo *Monkfish* 24,00 €

Seppioline *Baby cuttlefish* 18,00 €

Scampi 26,00 €

Gamberoni *King prawns* 26,00 €

Astice *Lobster* 30,00 €

Allergeni: 2-4-14

Selezione di Pesce alla Griglia 2-4-14 26,00 €
Filetto di branzino, trancio di coda di rospo, scampo, gamberone, seppiolina, capasanta e polenta abbrustolita,
Sea bass fillet, monkfish steak, scampi, king prawn, baby cuttlefish, scallop and toasted polenta

El Broeto de Pesse 1-2-4-14 22,00 €
Scampo, gamberone, calamari, cozze, vongole, gamberi, piovra, aglio, pomodoro, peperoncino, basilico e vino bianco
Scampi, king prawn, squid, mussels, clams, prawns, octopus, garlic, tomato, chili pepper, basil and white wine

Seppie al Nero di Seppia con Polenta 4 18,00 €
Seppie nostrane, aglio, cipolla, alloro, vino bianco, nero di seppia, pomodoro e polentina morbida
Local cuttlefish, garlic, onion, bay leaf, white wine, cuttlefish ink, tomato and soft polenta

Gran Fritto Misto con Polenta 1-2-4-7-14 22,00 €
Anelli di calamaro, gamberi, canestrelli, busbana, code di scampo, zucchine e polenta abbrustolita
Squid rings, prawns, queen scallops, busbana (small fry), scampi tails, courgettes and toasted polenta

Calamari Fritti 1-2-4-7-14 18,00 €
Anelli di calamaro, polenta abbrustolita e zucchine
Squid rings, toasted polenta and courgettes

Tagliata di Tonno Saor e Radicchio 4-8 24,00 €
Tonno rosso scottato, saor leggero di cipolla di Chioggia, radicchio e pinoli tostati
Seared red tuna, light saor of Chioggia onion, radicchio and toasted pine nuts

Rana Pescatrice in Tecia 4-7-9-14 25,00 €
Coda di rospo, patate, pomodorini, aglio, origano, vino bianco e olive taggiasche
Monkfish, potatoes, cherry tomatoes, garlic, oregano, white wine and Taggiasca olives

Il Pescato del Giorno Secondo Tradizione 4 6,00 all'etto €
Al forno, al sale, alla griglia
Baked, salt-crusted or grilled

MENU BAMBINI · *Children's menu*

Per i più piccoli *For the little ones*

Lasagna alla Bolognese 1-3-7-9 — 10,00 €
Sfoglia all' uovo, ragù di manzo, besciamella, parmigiano
Egg pasta sheets, beef ragù, béchamel, Parmigiano

Gnocchi al Ragù 1-3-7-9 — 10,00 €
Gnocchi di patate, ragù di manzo, sedano, carota, cipolla, pomodoro
Potato gnocchi, beef ragù, celery, carrot, onion, tomato

Spaghetti al Pomodoro e Basilico 1 — 9,00 €
Spaghetti trafilati al bronzo, cipolla, aglio, pomodoro e basilico
Bronze-drawn spaghetti, onion, garlic, tomato and basil

Hamburger di Manzo alla Griglia con Patate — 12,00 €
Macinato di manzo scelto, sale e patatine fritte
Selected minced beef, salt and chips

Würstel alla Piastra con Patate — 10,00 €
Würstel e patatine fritte
Frankfurter and chips

Cotoletta di Pollo alla Milanese 1-3-7 — 15,00 €
Petto di pollo, uovo, latte, pangrattato e patatine fritte
Chicken breast, egg, milk, breadcrumbs and chips

Insalatone *Salads*

Nizzarda — 15,00 €
Insalata mista, tonno, uova, mozzarella, prosciutto cotto, mais
Mixed salad, tuna, eggs, mozzarella, cooked ham, corn

Marinara — 18,00 €
Insalata mista, gamberetti, piovra, pomodorini, mais
Mixed salad, shrimp, octopus, cherry tomatoes, corn

Gustosa — 16,00 €
Insalata mista, olive, gamberi, tonno, mozzarella, rucola, mais
Mixed salad, olives, prawns, tuna, mozzarella, rocket, corn

Contorni *Side dishes*

Patatine fritte *French fries* — 5,50 €

Patate al forno *Baked potatoes* — 5,50 €

Verdura cotta del giorno *Cooked vegetables of the day* — 5,50 €

Insalata mista *Mixed salad* — 5,50 €

Verdure alla griglia *Grilled vegetables* — 7,00 €

Le Pizze
Pizzas

PIZZERIA · *Pizzeria*

Le pizze *Pizzas*

Margherita 7,00 €
Pomodoro, mozzarella
Tomato, mozzarella

Marinara 9,00 €
Pomodoro, aglio, origano e acciughe
Tomato, garlic, oregano and anchovies

Quattro Stagioni 10,50 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

Quattro Formaggi 10,50 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, provola, asiago
Tomato, mozzarella, gorgonzola, parmesan, provolone, asiago

Bufala 11,50 €
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella

Capricciosa 10,50 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

Carciofi 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, carciofi
Tomato, mozzarella, artichokes

Patatosa 9,50 €
Pomodoro, mozzarella, patate fritte
Tomato, mozzarella, fried potatoes

Diavola 9,50 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato, mozzarella, spicy salami

Funghi 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, funghi
Tomato, mozzarella, mushrooms

Gamberetti 13,00 €
Pomodoro, mozzarella, gamberetti
Tomato, mozzarella, shrimp

Inglesina 12,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, raw ham

Melanzane 8,50 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno
Tomato, mozzarella, baked aubergine

Napoletana 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives

Prosciutto 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, cooked ham

Prosciutto e Funghi 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Porcini 11,00 €
Pomodoro, mozzarella, porcini
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms

PIZZERIA · *Pizzeria*

Le pizze *Pizzas*

Romana 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe
Tomato, mozzarella, anchovy fillets

Tonno e Cipolla 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato, mozzarella, tuna, onion

Verdure al Forno 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni al forno
Tomato, mozzarella, aubergine, courgettes, roasted bell peppers

Viennese 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, würstel affumicati
Tomato, mozzarella, smoked würstel

Madonna della Salute 11,50 €
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla, tonno
Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, tuna

San Marco 13,50 €
Pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo, scaglie di grana
Tomato, mozzarella, porcini, raw ham, Grana flakes

Ponte di Rialto 13,00 €
Pomodoro, mozzarella, chiodini, asiago, speck
Tomato, mozzarella, chiodini mushrooms, asiago, speck

Fondamenta Nova 12,00 €
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, provola affumicata, scaglie di grana
Tomato, mozzarella, smoked pancetta, smoked provola, Grana flakes

Certosa 11,00 €
Pomodoro, mozzarella, uova, pancetta affumicata, grana
Tomato, mozzarella, eggs, smoked pancetta, Grana

Cannaregio 12,00 €
Pomodoro, mozzarella, bresaola, brie
Tomato, mozzarella, bresaola, brie

Vignole 10,50 €
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket

Giudecca 12,00 €
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, olive nere
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, black olives

Piccantina 14,00 €
Pelati pugliesi, fior di latte pugliese, 'nduja di Spilinga, burrata pugliese, peperoni
Peeled Apulian tomatoes, Apulian fior di latte, 'nduja from Spilinga, Apulian burrata, peppers

Lido 13,00 €
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana a fine cottura
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket, raw ham, Grana flakes added at the end of cooking

Boscaiola 12,00 €
Pomodoro, mozzarella, mix di funghi, salsiccia, provola
Tomato, mozzarella, mixed mushrooms, sausage, provola

Tirolese 12,50 €
Pomodoro, mozzarella, würstel affumicati, speck
Tomato, mozzarella, smoked würstel, speck

Cadoro 12,00 €
Pomodoro, mozzarella, patate fritte, würstel
Tomato, mozzarella, fried potatoes, würstel

PIZZERIA · *Pizzeria*

Le pizze *Pizzas*

Arsenale ***solo in stagione** — 11,50 €
Pomodoro, mozzarella, radicchio, porchetta
Tomato, mozzarella, radicchio, porchetta

San Polo — 11,50 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, acciughe, salamino piccante, peperoni
Tomato, mozzarella, gorgonzola, anchovies, spicy salami, peppers

Il Calzone — 10,50 €
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, pomodoro a fine cottura
Mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, tomato added at the end of cooking

San Zaccaria — 11,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, würstel, salsiccia
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, würstel, sausage

Amatrice — 14,00 €
Pelati pugliesi, fior di latte pugliese, guanciale, pecorino, peperoncino
Peeled Apulian tomatoes, Apulian fior di latte, guanciale, pecorino, chili pepper

Contadina — 11,00 €
Pomodoro, mozzarella, funghi, ricotta e pancetta
Tomato, mozzarella, mushrooms, ricotta and pancetta

PIZZERIA · *Pizzeria*

Pizze gourmet *Gourmet pizzas*

Santa Marta — 18,00 €
Pomodoro, frutti di mare freschi
Tomato, fresh seafood

Redentore — 20,00 €
Pomodoro e frittura mista di pesce
Tomato and mixed fried fish

La Calabrese — 12,50 €
Pomodoro, mozzarella, 'nduja e provola affumicata
Tomato, mozzarella, 'nduja and smoked provola

Norvegese — 18,00 €
Mozzarella, salmone selvaggio marinato
Mozzarella, marinated wild salmon

Dolci *Desserts*

Tartufo bianco *White truffle* — 6,00 €

Tartufo nero *Black truffle* — 6,00 €

Tartufi affogati al caffè e al Grand Marnier *Truffles drowned in coffee and Grand Marnier* — 7,50 €

Profiteroles nero *Dark chocolate profiteroles* — 6,00 €

Profiteroles bianco *White chocolate profiteroles* — 6,00 €

Meringata fior di latte *Meringue with fior di latte ice cream* — 6,00 €

Sacher *Sachertorte* — 6,00 €

Torta al limone *Lemon cake* — 6,00 €

Tiramisù in coppa della casa *Homemade tiramisù in a glass* — 6,00 €

Torta della nonna *Grandmother's cake* — 6,00 €

Crostata ai frutti di bosco *Berry tart* — 6,00 €

Panna cotta fatta in casa *Homemade panna cotta* — 6,00 €

Coppa con crema mascarpone e amaretto della casa *Cup with mascarpone cream and homemade amaretto* — 6,00 €

BIBITE · *Beverages*

Vini *Wines*

Vini Spumanti *Sparkling wines*

Prosecco Extra Dry DOC. Treviso 20,00 €
Bedin · 11% vol.

Prosecco Spumante Brut DOCG. 27,00 €
Col Vetoraz · 12% vol.

Franciacorta Saten DOCG. 32,00 €
Bredaso Le · 13% vol.

Franciacorta Cuvée DOCG. 60,00 €
Cà del Bosco · 12,5% vol.

Franciacorta Rosé DOCG. 32,00 €
Bredasole · 13% vol.

Franciacorta Bellavista 60,00 €

Lugana Tenuta Roveglia 29,00 €
Chiedi al cameriere la disponibilità in mescita della nostra cantina.

Per tutti i vini Calice / For all wines, by the glass 7,00 €

Vini Bianchi *White wines*

Pinot Grigio DOC. 22,00 €
Zorzeting · 13% vol.

Chardonnay DOC. 22,00 €
Zorzeting · 13% vol.

Sauvignon DOC. 23,00 €
Zorzeting · 13% vol.

Ribolla Gialla 24,00 €
Zorzeting · 12,5% vol.

Muller Thurgau DOC. 25,00 €
K. Martini & Sohn · 13% vol.

Gewutraminer DOC. 25,00 €
K. Martini & Sohn · 13% vol.

Pinot Grigio DOC. 40,00 €
Livio Felluga · 13% vol.

Vini Rossi *Red wines*

Lambrusco di Sorbara DOC. 18,00 €
Chiarli · 10% vol.

Morellino di Scansano Roviccio DOCG. 22,00 €
Boschetto di Montiano · 13% vol.

Barbera d'Alba Doc Piemontese 22,00 €
Rocca Giovanni · 15% vol.

Cabernet Franc. DOC. 22,00 €
Zorzeting · 13% vol.

Valpolicella Classico Ripasso DOC. 28,00 €
Monte Tondo · 14% vol.

Amarone Classico DOCG. 60,00 €
Monte Tondo · 15,5% vol.

Brunello di Montalcino Doc 60,00 €
Molino di S. Antimo · 12,5% vol.

Vini Spumanti Dolci *Dessert sparkling wines*

Fior d'Arancio Colli Euganei 20,00 €
Cantina Colli Euganei · 6% vol.

Moscato Colli Euganei 20,00 €
Cantina Colli Euganei · 6% vol.

Vini della Casa *House wines*

13,00 €	7,00 €	5,00 €
1 litro	*½ litro*	*¼ litro*
1 liter	*½ liter*	*¼ liter*

Bianco fermo
Sauvignon IGT · Bosco del Corner · 11,5% vol.

Prosecco
Sacchetto · 10% vol.

Rabosello
Sacchetto · 10% vol.

Rosso della Casa
Colferai · 10,5% vol.

BIBITE · *Beverages*

Birre *Beers*

Bionda Forst alla Spina *Forst blonde on tap*

Caraffa 1.5 l *Carafe*	18,00 €	Piccola 0.30 cl *Small*	3,50 €
Media 0.40 cl *Medium*	6,00 €		

Birre in Bottiglia *Bottled beers*

Beck's (0,33 cl)	4,00 €	Boca de Basi (0,50 cl)	6,00 €
Ceres (0,33 cl)	6,00 €	Biondina (0,50 cl)	6,00 €
Franziskaner (0,50 cl)	6,00 €	Turel analcolica (0,33 cl)	5,00 €
Leffe Rossa (0,33 cl)	6,00 €	Tennent's (0,33 cl)	5,00 €











BIBITE · *Beverages*

Drink e caffè *Drinks and coffee*

Acqua Naturale (0,75 cl) *Still water*	3,50 €	Acqua Gas (0,75 cl) *Sparkling water*	3,50 €

Coca Cola

Caraffa *Carafe*	18,00 €	Piccola *Small*	3,50 €
Media *Medium*	5,00 €	Lattina *Can*	3,50 €

Fanta

Caraffa *Carafe*	18,00 €	Piccola *Small*	3,50 €
Media *Medium*	5,00 €	Lattina *Can*	3,50 €
Thè alla Pesca (lattina) *Peach tea (can)*	3,50 €	Lemonsoda (lattina) *Lemonsoda (can)*	3,50 €
Thè al Limone (lattina) *Lemon tea (can)*	3,50 €		

Caffè *Coffee*

Normale *Regular*	1,80 €	Caffè corretto *Coffee with a shot of liquor*	3,00 €
Decaffeinato *Decaffeinated*	1,80 €	Caffè americano *American coffee*	2,00 €
Caffè d'orzo *Barley coffee*	1,80 €	Cappuccino	2,50 €
Caffè al ginseng *Ginseng coffee*	2,00 €		
Amari *Bitters*	4,00 €	Liquori *Liqueurs*	4,00 – 5,00 €
Grappe *Grappa*	4,00 – 7,00 €	Whisky	5,00 – 8,00 €

Ristorante · Pizzeria

VENEXIAN



Via S. Silvestro 25/A · Mirano (VE)

TELEFONO

+39 041 51 02 922 · Fax 041 51 34 533

Mobile 392 92 38 482

ONLINE

info@venexian.it

www.venexian.it

ORARI

Aperto tutti i giorni, a pranzo e a cena

Open daily for lunch and dinner