

## Primo e contorno (scelto dallo Chef)

*Main and side dish (our Chef's choice)*

## Caffè

*Coffee*

## Acqua e coperto inclusi

*Water and cover included*

# LUNCH & DINNER À LA CARTE

## STARTERS

<b>Tris mediterraneo</b> con hummus, pomodorini secchi, olive, guacamole* e cremoso di latte vaccino <i>with hummus, dried tomatoes, olives, guacamole* and cheese</i>	17
<b>Tris di baccalà</b> con baccalà mantecato, alla vicentina, in umido e polenta <i>with creamed cod, Vicentine style cod, stewed cod and polenta</i>	20
<b>Impepata di cozze</b> con crostini di pane <i>Steamed mussels with pepper and bread croutons</i>	15

## MAINS

<b>Spaghetti alle vongole</b> <i>Spaghetti with clams</i>	17
<b>Bigoli in salsa d'acciughe*</b> <i>Pasta with anchovies* sauce</i>	17
<b>Paccheri con verdure, pomodorini e burrata</b> <i>Pasta with vegetables, cherry tomatoes and burrata</i>	16
<b>Riso all'orientale</b> con verdure al vapore, lenticchie e salsa yogurt <i>Oriental style rice with steamed vegetables, lentils and yogurt sauce</i>	18
<b>Zuppa di pesce*</b> <i>Fish* soup</i>	22
<b>Frittura mista* di pesce e verdure</b> <i>Fried fish* and vegetables</i>	24
<b>Polpo* arrosto</b> con verdure <i>Roasted octopus* with vegetables</i>	25
<b>Orata* o branzino ai ferri</b> con verdure <i>Grilled bream* or sea bass with vegetables</i>	28
<b>Entrecote di manzo*</b> con patate al forno <i>Beef entrecote* with baked potatoes</i>	24

# TO SHARE

Per 2 persone / Recommended for 2 people

---

<b>Tagliolini di pasta fresca all'astice*</b> <i>Fresh pasta with lobster*</i>	48
<b>Grigliata mista di pesce* e verdure</b> <i>Mixed grilled fish* and vegetables</i>	56
<b>Pescato del giorno</b> con verdure <i>Fish of the day with vegetables</i>	60

# SANDWICHES & BURGERS

---

<b>Cheeseburger</b> con burger di carne*, bacon, insalata, pomodoro, cipolla, cheddar e patate al forno <i>Cheeseburger with bacon, salad, tomato, onion, cheddar and baked potatoes</i>	20
<b>Veggy Burger</b> con burger vegetale*, uovo, insalata, pomodoro, formaggio e patate al forno <i>Veggie burger* with egg, salad, tomato, cheese and baked potatoes</i>	20
<b>SIDES / CONTORNI</b> Patate al forno / <i>Baked potatoes</i> Verdure del giorno / <i>Vegetables of the day</i> Insalata verde o mista / <i>Green or mixed salad</i>	7

# SWEETS

---

<b>Crema catalana</b> <i>Catalan cream</i>	7
<b>Tiramisù</b>	7
<b>Tortino* al cioccolato con panna montata</b> <i>Chocolate cupcake* with whipped cream</i>	7
<b>Biscotti veneziani con porto rosso o crema al mascarpone</b> <i>Venetian cookies with red port wine or mascarpone</i>	7

# COMBO BRUNCH

---

<b>Granola Bowl con yogurt, granola e frutti di bosco</b> <i>Granola Bowl with yogurt, granola and berries</i>	8
<b>Avocado toast con uovo all'occhio di bue e feta</b> <i>Avocado toast with fried egg and feta</i>	13
<b>Hummus toast con melanzane</b> <i>Hummus toast with eggplants</i>	12
<b>Club Sandwich con tacchino, uovo, pomodoro, formaggio e lattuga</b> <i>Club Sandwich with turkey, egg, tomato, cheese and lettuce</i>	18
<b>Bagel al salmone con crema di formaggio, pomodoro e lattuga</b> <i>Bagel with smoked salmon, cheese, fresh tomato and lettuce</i>	16
<b>Pancakes con prosciutto e verdure grigliate</b> <i>Pancakes with ham and grilled vegetables</i>	14
<b>Uova strapazzate con bacon, pomodoro e patatine fritte</b> <i>Scrambled eggs with bacon, tomato and french fries</i>	14
<b>Angus cheeseburger con formaggio, cipolla e insalata</b> <i>with cheese, onion and lettuce</i>	18
<b>Veggie burger con insalata, pomodoro, uova e formaggio</b> <i>with salad, tomato, egg and cheese</i>	18
<b>Patatine fritte con mayo al wasabi</b> <i>French fries with wasabi mayo</i>	7

# SWEETS

---

<b>Pancakes con frutti di bosco e panna</b> <i>Pancakes with berries and whipped cream</i>	11
<b>Tiramisù</b>	7
<b>Torta del giorno</b> <i>Cake of the day</i>	6
<b>Brownie al cioccolato con panna montata</b> <i>Chocolate brownie with whipped cream</i>	7

# DRINKS

---

<b>Acqua filtrata 1L / Filtered water</b>	2
<b>Soft Drinks</b>	4.5
<b>Tè caldo o tisana / Hot tea or infusion</b>	3.5
<b>Caffè americano</b>	2.2
<b>Caffè espresso</b>	1.5
<b>Latte macchiato / Latte</b>	3
<b>Latte macchiato vegetale / Vegetable latte</b>	3.5
<b>Cappuccino</b>	2.5
<b>Cappuccino vegetale / Vegetable cappuccino</b>	3
<b>Ice veggie big cappuccino</b>	5.5
<b>Ice caramel big cappuccino</b>	5.5

Birra piccola bionda / media	4 / 7
Caffè shakerato	5
Caffè shakerato alcolico	6
Mimosa (prosecco, spremuta d'arancia, Aperol)	7
Garibaldi (Bitter Campari, succo d'arancia)	7
Bloody Mary	7
Screwdriver (Vodka e succo d'arancia)	7
Spritz	4

## SNACKS

---

Cicchetti	2.5 / 3
Fritti	3 / 3.5
Focacce farcite / panini	6.5
Bagel al salmone	6
Tramezzini	2.5
Calzone & Panzerotto	3
Pizza farcita	5.5
Brioche	1.6
Krapfen	3
Fetta di torta / Muffin / Donut	3
Polpette	2

## FRESH DRINKS

---

Spremuta d'arancia / <i>Orange juice</i>	4.5
Milkshake alle fragole / <i>Strawberries milkshake</i>	6
Succhi di frutta BIO / <i>BIO fruit juice</i>	4
The freddo BIO / <i>BIO iced tea</i>	4
Bibite / <i>Soft drinks</i>	4
Estratti SUQGO	6
Acqua in bottiglia 0,5 lt. / <i>Bottled water 0,5 lt.</i>	1.5
Caffè shakerato alcolico / no alcol	5 / 4.5

# I CLASSICISSIMI

---

<b>Bulldog &amp; Tonic</b> con Bulldog gin, tonica Thomas Henry	10
<b>Americano</b> con Campari, Cinzano Vermouth, soda	8
<b>Negroni</b> con Campari, Cinzano Vermouth, Bickens gin	8
<b>Campari Spritz</b> con Campari, prosecco, soda	4-5
<b>Aperol Spritz</b> con Aperol, prosecco, soda	4.5
<b>Cynar Spritz</b> con Cynar, prosecco, soda	4.5
<b>Old Fashioned</b> con Wild Turkey Bourbon, zucchero, angostura	10
<b>Hugo Spritz</b> con Monin fleur de serau, prosecco, lime, menta e soda	5
<b>Rum&amp;Cola</b> con Appleton Estate, pimped angostura e cola	8
<b>Vodka Redbull</b> con Vodka Skyy, Red Bull Energy Drink	8
<b>Bloody Mary</b> con Vodka Skyy e succo di pomodori	8
<b>Venice Mule</b> con Vodka Skyy, Select, Ginger beer Thomas Henry, lime, basilico, soda	9
<b>Gin Fizz</b> con Bickens gin, zucchero, limone, emulsione vegetale	8
<b>Cocktail Premium</b>	12

# SOFT DRINKS

---

THOMAS HENRY

5

Tonic water  
Ginger Beer  
Ginger Ale  
Soda water  
Pink Grapefruit

Amari 4.50  
Grappa bianca 5  
Grappa barrique 6

<b>Fritos del Tiempo</b> con Espolon Blanco, Grand Marnier, succo di limone, frutti rossi, Thomas Henry Pink Grapefruit	10
<b>Lágrimas del Diablo</b> con Espolon Blanco, Montelobos espadin, Ancho Reyes, succo di lime, sciroppo d'agave alla vaniglia	10
<b>Tommy's Margarita</b> con Tequila Espolon reposado, lime, agave	10
<b>Espolon Paloma</b> con Tequila Espolon, soda al pompelmo Thomas Henry	10

# WINES & BEERS

---

<b>Prosecco DOCG</b> Borgoluce, Veneto	☞ 6
<b>Trento DOC</b> Albino Armani, Veneto	♠ 44
<b>Prosecco DOCG Brut</b> Borgoluce, Veneto	♠ 28
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOCG</b> Borgoluce, Veneto	M ♠ 57

---

## BIANCHI / WHITES

<b>Pinot grigio</b> San Simone, Friuli	☞ 5
<b>Chardonnay</b> San Simone, Friuli	☞ 5
<b>Gewurztraminer</b> Petruskellerei, Trentino	♠ 35
<b>Sauvignon</b> San Simone, Friuli	♠ 26
<b>Rebula Goriška Brda</b> Prinčič, Slovenia	♠ 28
<b>Soave</b> Pieropan, Veneto	♠ 30
<b>Kerner</b> Abbazia Novacella, Trentino	♠ 32
<b>Vermentino</b> Argiolas, Sardegna	♠ 26
<b>Abruzzo Passerina</b> Barone di Valforte, Abruzzo	♠ 25
<b>Anthilia</b> Donnafugata, Sicilia	♠ 25
<b>Riesling "By The Glass"</b> Villa Huesgen, Germania	♠ 29
<b>Chenin Blanc Rock M' Roll</b> Rock M' Roll, Francia	♠ 28

---

## ROSÉ

<b>Lagrein Rosé</b> Tenuta Rottensteiner, Trentino	♠ 29
---	------

## ROSSI / REDS

<b>Merlot</b> San Simone, Friuli	€ 5
<b>Cabernet Sauvignon</b> San Simone, Friuli	€ 6
<b>Valpolicella</b> Farina, Veneto	€ 24
<b>Pinot nero</b> Brunnenhof, Trentino	€ 45
<b>Chianti Classico</b> Casa Emma, Toscana	€ 42
<b>Barolo Noi</b> Virna Borgogno, Piemonte	€ 85
<b>Barbera d'Alba</b> Deltetto, Piemonte	€ 30
<b>Langhe Nebbiolo</b> Monchiero, Piemonte	€ 34
<b>Filo d'Erba Carmenere</b> Ornella Bellia, Veneto	€ 24
<b>Refosco</b> Scolaris, Friuli	€ 32
<b>Rioja Crianza</b> Monasterio de Yuso, Spagna	€ 34
<b>Shiraz "Apple Tree Flat"</b> Logan, Australia	€ 37
<b>Convivialità - Armissan</b> Château Camplazens -Armissan, Francia	€ 37
<b>Barbera d'Asti</b> La Spinetta, Piemonte	M € 68

---

## VINI DOLCI / DESSERT WINES

<b>Passito Dindarello</b> Maculan, Veneto	€ 10
<b>Porto "Offley" Tawny</b> Barrao de Forrester, Portogallo	€ 6

---

## BIRRE / BEERS

alla spina bionda 4/7

### in bottiglia e lattina / bottled and canned

Messina Cristalli di sale	4.5
IPA Moretti	4.5
Birra artigianale	6
Birra gluten free/analcolica	6