

F O O D

COMBO

STARTERS

TRIS VENEZIANO* Sarde in saor - <i>Sardine saòr style</i> Baccalà mantecato - <i>Creamed cod</i> Capesante gratinate - <i>Gratin scallop</i>	16
TRIS MEDITERRANEO Guacamole Hummus Labneh con focaccia / <i>with flatbread</i>	16
Gamberi* in tempura con chips di verdure <i>Tempura shrimp with vegetable chips</i>	17

MAINS

Bigoli in salsa con acciughe* <i>Pasta with anchovies</i>	16
Spaghetti alla busara* <i>Pasta with prawns</i>	22
Linguine alle vongole <i>Pasta with clams</i>	16
Paccheri al nero di seppia* <i>Pasta with squid ink sauce</i>	16
Ravioli di branzino* agli agrumi <i>Stuffed sea bass* dumpling with citrus</i>	17
Cous cous di pesce* con verdure <i>Fish cous cous with vegetables</i>	18
Cous cous di verdure con polpette vegetariane <i>Cous cous with vegetables and legume meatballs</i>	18
Polpo arrosto con caponatina* <i>Roasted octopus with sicilian caponata</i>	20
Orata o branzino* al forno con patate e verdure <i>Roasted sea bream and bass with potatoes and vegetables</i>	24
Frittura mista di pesce* e verdure <i>Fried fish with vegetables</i>	22

SANDWICHES & BURGERS

Angus* cheeseburger con bacon, insalata, pomodoro, cipolla, cheddar e patatine fritte <i>Angus cheeseburger with bacon, salad, tomato, onion, cheddar and fries</i>	18
Club Sandwich con uovo, tacchino, insalata, pomodoro, formaggio e patatine fritte <i>Sandwich with egg, turkey, salad, tomato, cheese and fries</i>	18
Veggy Burger con burger vegetale, uovo, insalata, pomodoro, formaggio e patatine fritte <i>Veggie burger with egg, salad, tomato, cheese and fries</i>	18
SIDES / CONTORNI Patate al forno con rosmarino / <i>Roasted potatoes with rosemary</i> Verdure grigliate / <i>Grilled vegetables</i> Insalata mista / <i>Mixed salad</i>	6

TO SHARE

Grigliata mista di pesce* e verdure <i>Mixed grilled sea food and vegetables</i>	52 (x 2)
Pescato del giorno con verdure <i>Fish of the day with vegetables</i>	50 (x 2)

POKE & SALADS

Poke Zen con riso integrale, insalata, cavolo, edamame, sesamo, avocado, salmone <i>Brown rice, salad, cabbage, edamame, sesame, avocado and salmon</i>	16
Poke Vegetariana con riso integrale, insalata, cavolo, edamame, sesamo, avocado <i>Brown rice, salad, cabbage, edamame, sesame and avocado</i>	16
Poke con pollo con riso integrale, insalata, cavolo, edamame, sesamo, avocado, pollo <i>Brown rice, salad, cabbage, edamame, sesame, avocado and chicken</i>	16
Insalata caprese con pomodoro e mozzarella di bufala <i>Caprese salad with tomato and buffalo mozzarella</i>	16
Burrata e verdure alla griglia con focaccia calda aromatica <i>Burrata cheese with grilled vegetables and aromatic flatbread</i>	16
Burrata e prosciutto crudo con focaccia calda aromatica <i>Burrata cheese with dry cured ham and aromatic flatbread</i>	17

SWEETS

Tiramisù della casa / Homemade tiramisù	6
Biscotti veneziani con crema al mascarpone <i>Venetian biscuits with mascarpone cream</i>	6
Coulant al cioccolato* <i>Chocolate lava cake</i>	6
Panna cotta alle fragole <i>Strawberry panna cotta</i>	6
Coperto e pane / Cover and bread	2

COMBO

COMBO BRUNCH

Granola Bowl con yogurt, granola e frutti di bosco <i>Granola Bowl with yogurt, granola and berries</i>	7
Avocado toast con uovo in camicia <i>Avocado toast with poached egg</i>	12
Hummus toast con pomodorini secchi <i>Hummus toast with dried tomatoes</i>	10
Club Sandwiches <i>Club Sandwiches with turkey, cheese, lettuce, tomatoes, mayo and mustard</i>	15
Bagel al salmone con crema di formaggio, pomodoro e spinacino <i>Bagel with smoked salmon, cheese, fresh tomatoes and spinach</i>	12
Pancake con prosciutto e spinacino fresco <i>Pancake with ham and fresh spinach</i>	10
Uova strapazzate con bacon, rosti di patate e pomodoro <i>Scrambled eggs with bacon, Potatoe's Rosti and tomatoe</i>	10
Omelette rustica con gorgonzola, funghi e noci <i>Omelette with gorgonzola cheese, mushrooms and walnuts</i>	12
Omelette con formaggio e zucchini <i>Omelette with cheese and zucchini</i>	12
Croque monsieur con prosciutto cotto, emmental e besciamella <i>Croque monsieur with cooked ham, cheese and béchamel sauce</i>	12
Patate fritte con buccia e mayo al wasabi <i>French fries with wasabi mayo</i>	6

SWEETS

Berries pancake con panna <i>Pancake with berries and whipped cream</i>	9
Brownie al cioccolato con banana e panna montata <i>Chocolate brownie with banana and whipped cream</i>	6
Velvet cake alle fragole <i>Red velvet cake with strawberries</i>	6
Cheesecake	6
Chocolate cake	6

DRINKS

Estratto di frutta / Fruit Extra	6
Caffè Viennese / Coffee with whipped cream, chocolate and cookies	5
Big Marocchino	5
Cioccolata calda con panna / Hot cocoa with whipped cream	5
Milkshake alle fragole / Strawberry milkshake	6

COMBO

**S N A C K
A N D D R I N K S**

SNACKS

Cicchetti	2 / 2.5
Fritti*	2.5 / 3
Paninetti* / Small sandwiches	2.5 / 3
Toast	5
Tramezzini	2.5
Calzone & panzerotto*	3
Focacce farcite*	6
Bagel al salmone*	6
Brioches*	1.5
Krapfen*	3
Fetta di torta / Muffin / Donut	2.5
Piatto del giorno + pane e acqua <i>Dish of the day + bread and water</i>	16

HOT DRINKS

Caffè / Caffè macchiato / Coffee	1.2
Caffè decaffeinato / Decaffeinated coffee	1.4
Marocchino	2
Caffè d'orzo / Barley coffee	1.5
Caffè americano / American coffee	1.5
Macchiatone	1.5
Cappuccino	1.8
Latte Macchiato	2.2
Latte di Soia macchiato / Soy milk macchiato	2.4
The caldo / Hot tea	2.5
Tisane / Infusion	3
Cioccolata calda / Hot chocolate	4
Cioccolata calda con panna / Hot chocolate with cream	4.5

FRESH DRINKS

Spremuta d'arancia / Orange juice	4
Succhi di frutta BIO / BIO fruit juice	3.5
The freddo BIO / BIO iced tea	3.5
Bibite / Soft drinks	3.5 / 4
Estratti SUQO	6
Acqua in bottiglia 0,5 lt. / Bottled water 0,5 lt.	1.5
Organics by Red Bull	4

COMBO

**C O C K T A I L S
A N D W I N E S**

I CLASSIC

Espolon Paloma con Tequila Espolon, soda al pompelmo Thomas Henry	8
Americano con Campari, Cinzano Vermouth, soda	7
Negroni con Campari, Cinzano Vermouth, Bickens gin	7
Campari Spritz con Campari, prosecco, soda	3.5
Cynar Spritz con Cynar, prosecco, soda	3.5
Hugo con Monin fleur de sereau, prosecco, lime, menta, soda	4.5
Tommy's Margarita con Tequila Espolon reposado, lime, agave	8
Bulldog & Tonic con Bulldog gin, tonica Thomas Henry	8
Gin Fizz con Villa Ascenti, soda	8
Old Fashioned con Wild Turkey Bourbon, zucchero, angostura	8
Rum&Cola 2022 con Appleton Estate, pimpled angostura, mela verde, Organics simply cola	8
Vodka Redbull con Vodka Smirnoff, Red Bull Energy Drink	7
Orange Pimm's con Pimm's, Organics Black Orange	7
Bloody Mary con Ketel One, succo di pomodoro	7
Venice Mule con Vodka Smirnoff, Select, Ginger beer Organics, lime, basilico, Pink grapefruit Thomas Henry	8

I NOSTRI COCKTAIL

Betamega con Ketel One, Ginger Beer, soda al pompelmo Thomas Henry, lime	9
Combo Americano con Carpano classico, Campari, rabarbaro Zucca, Orange bitter	9
Mabu con Bulldog gin, Italicus, succo di mela, lime	9
Fizz Clo con Villa Ascenti, Select, albume, limone, zucchero	9
Lychee Boom con Vodka Smirnoff, maraschino, lime, lychee	9
Bob con Zacapa 23, succo d'ananas, selz	9
Gina con Talisker, brandy, Vermouth bianco, Organics bitter lemon	9


ANALCOLICI

Rio		7
con Seedlip Spicy, succo di barbabietola, arancia spremuta, Organics Purple Berry		
Canal		7
con Seedlip Garden, salvia, lime, Organics bitter lemon		
Campo		7
con Seedlip Groove, Organics Viva Mate		

CIAO, VENEZIA

Rio Tera' dei Pensieri		9
con Jhonny Walker Black Label, Ginger ale, lime		
El Bacàn		9
con Ketel One, Viva Mate, limone, menta, Select		
Sant'Erasmo		9
con Cynar High Proof, Campari, Cinzano Vermouth		

SPIRITS & SOFT DRINKS

GIN 5cl		TEQUILA 5cl			
Bickens	8	Espolon blanco	6		
Bulldog	10	Espolon reposado	6		
Tanqueray Sevilla	10	Sagatiba Chacaca	6		
Tanqueray Rangpur	10	Don julio blanco	10		
O'ndina	12	Don julio anejo	10		
Tanqueray Ten	12	Montelobos Mezcal	10		
Villa Ascenti	12	Casamigos reposado	12		
Hendrik's	12	Casamigos blanco	12		
Gin Mare	12	Casamigos Mezcal	14		
Monkey 47	14				
RUM 5cl		VODKA 5cl			
Kingston' 62 silver	6	Smirnoff	8		
Kingston' 62 gold	6	Ketel one	10		
Diplomatico mantuano	8	Belvedere	10		
Appleton Estate 8y	10	Grey goose	10		
Zacapa centenario 23y	12				
Appleton Estate 12y	12				
Clarin Vaval	12				
Hampden estate	12				
Zacapa 23 edition negra	16				
WHISKY 5cl					
Wild Turkey Bourbon	8	Oban 14y	14		
Jhonnie Walker Black	10	Nikka from the barrel	14		
Bulleit bourbon	10	Lagavulin 16y	15		
Bulleit rye	10				
Talisker 10y	12				
THOMAS HENRY		ORGANICS (BIO) 		REDBULL ENERGY DRINK	
Tonic water	4	Tonic water	4	Energy drink	
Ginger Beer		Bitter Lemon		Zero	
Ginger Ale		Black Orange		Summer Edition	
Soda water		Viva Mate			
Pink Grapefruit		Ginger Ale			
		Ginger Beer			
		Purple Berry			
		Simply Cola			

WINES & BEERS

BOLLICINE / SPARKLING

Prosecco Borgoluce DOCG	☞ 4.5 ☝ 26
Alta Langa Millesimato Pas Dosé Contratto	☞ 6 ☝ 35
Trento DOC Brut Maximum Ferrari	☞ 6 ☝ 40
L'Equilibre Champagne - PrevotEAU Perrier	10
Franciacorta Brut DOCG Ferghettina, Lombardia	43
Franciacorta Saten DOCG Ferghettina, Lombardia	60
Ferrari Brut Trento DOC Trentino	40
Cuvée l'Équilibre Brut Champagne PrevotEAU-Perrier	60
Rosariflesso extra brut Borgoluce	24
Fotonico BIO Borgoluce	22

BIANCHI / WHITES

Pinot Grigio San Simone Prestige	☞ 4.5 ☝ 20
Friulano San Simone Prestige	☞ 4.5 ☝ 20
Chardonnay San Simone Prestige	☞ 4.5 ☝ 20
Soave classico Farina	☞ 4.5 ☝ 20
Ribolla gialla Scolaris	☞ 5.5 ☝ 22
Sharis "Bianco delle Venezie IGT" Livio Felluga, Friuli	30
Tra Donne Sole "Sauvignon Piemonte DOC" Vite Colte, Piemonte	26
Anthilia Donnafugata, Sicilia	24
Joseph Hofstätter, Trentino	39
DeVite Hofstätter, Trentino	32
Soave Pieropan	28
Kerner Abbazia Novacella	31
Riesling St. Pauls	24
Malvasia Scolaris	22
Abruzzo passerina Barone di Valforte	21
Falanghina Feudi San Gregorio	25
Vermentino Angiolas	24

ROSÉ

Lagrein Rosé “Alto Adige DOC” Hofstätter, Trentino	31
Tormaresca “Calafuria Rosato Salento IGT” Antinori, Puglia	32

ROSSI / REDS

Cabernet Sauvignon San Simone Prestige	☞ 4.5 ♠ 20
Merlot San Simone Prestige	☞ 4.5 ♠ 20
Refosco dal Peduncolo Rosso San Simone	☞ 5.5 ♠ 22
Vertigo “Rosso delle Venezie IGT” Livio Felluga, Friuli	33
Peppoli “Chianti Classico DOCG” Antinori, Toscana	33
Lagrein Hofstätter, Trentino	36
Valpolicella classico Superiore DOC Zenato, Veneto	32
Barbera Alba Piemonte, Deltetto	24
Langhe Nebbiolo Piemonte, Monchiero	25
Bardolino classico I Gadi, Bennati	20
Filo d'erba Carmenere Ornella Bellia	21
Valpolicella Farina	21
Schiava St. Pauls missianer	21
Pinot Nero Tenuta bosco Albano	20
Morellino di Scansano Mantellasi	24
Nero d'Avola BIO Tenute Orestyadi	22

VINI DOLCI / DESSERT WINES

Ben Ryè “Passito di Pantelleria DOC” Donnafugata, Sicilia	68
---	----

MAGNUM

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Borgoluce	51
Alta Langa Millesimato Contratto	75
Trento DOC Maximum Ferrari	83
Barbera d'Asti Piemonte, La Spinetta	68

BIRRE / BEERS

alla spina / draft		in bottiglia e lattina / bottled and canned	
Ichnusa non filtrata		Messina Cristalli di sale	3.5
Piccola	3.5	IPA Moretti	3.5
Media	6.5	Birra artigianale	5