

VINI SPUMANANTI - SPARKLING WINES		
- Prosecco Brut	La Tordera L.0,750	€ 38,00
- Franciacorta Brut Bio	Barone Pizzini L.0,750	€ 50,00
- Franciacorta Brut Rose Bio	Barone Pizzini L.0,750	€ 59,00
VINI BIANCHI - WHITE WINES		

VENETO		
- Soave Classico	Montresor L.0,750	€ 34,00
- Pinot grigio	Mosole L.0,375	€ 25,00
- Pinot grigio	Mosole L.0,750	€ 39,00
- Chardonnay	Le Monde L.0,750	€ 39,00

FRIULI VENEZIA GIULIA		
- Pinot grigio	Merol L.0,375	€ 29,00
- Sauvignon	Merol L.0,375	€ 29,00
- Pinot grigio	Merol L.0,750	€ 55,00
- Sauvignon	Merol L.0,750	€ 55,00
- Chardonnay	Merol L.0,750	€ 65,00
- Sauvignon	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 65,00
- Chardonnay	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 65,00
- Malvasia	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 65,00
- Malvasia Selezione	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 80,00
- Studio di Bianco	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 110,00

PIEMONTE		
- Chardonnay Rossi Bass	Gaia L.0,375	€ 37,00
- Chardonnay Rossi Bass	Gaia L.0,750	€ 75,00
- Chardonnay Gaja & Rey	Gaia L.0,750	€ 220,00

VINI DA DESSERT - DESSERT WINES		
PIEMONTE		
- Moncucco Moscato D'Asti	Fontanafredda L.0,500	€ 30,00

EMILIA ROMAGNA		
- Lambrusco amabile	Cleto Ciarli L.0,750	€ 35,00

CHAMPAGNES		
- Royal Reserve Philipponnat	L.0,375	€ 55,00
- Royal Reserve Philipponnat	L.0,750	€ 100,00
- Royal Reserve Rosé Philipponnat	L.0,750	€ 110,00
- Royal Reserve Clos des Goisses Philipponnat	L.0,750	€ 220,00
- Moët & Chandon	L.0,375	€ 55,00
- Moët & Chandon	L.0,750	€ 100,00
- Veuve Clicquot Ponsardin	L.0,750	€ 100,00
- Dom Pérignon Ponsardin	L.0,750	€ 300,00
- Krug Brut	L.0,750	€ 350,00

DESSERT		
GELATO MISTO - ICE CREAM		€ 9,00
MACEDONIA		€ 9,00
Fruits Salad - Salade de Fruits		
FRAGOLE		€ 9,00
Strawberries - Fraises		
ANANAS		€ 9,00
Pineapple - Ananas		
FRAGOLE CON PANNA		€ 11,00
Strawberry with cream - Fraises avec cream		
MACEDONIA CON GELATO		€ 11,00
Fruits salad with Ice Cream - Salade de Fruits avec glacée		

DOLCI DELLA CASA - HOUSE CAKE		
TIRAMISU'		€ 10,00
TORTA DI MELE		€ 10,00
Apple cake - Tarte aux pommes		
PROFITEROLES		€ 10,00
Chocolate Cake		

LIQUORI		
LIQUORI NAZIONALI		€ 7,50
GRAPPE SPECIALI E LIQUORI ESTERI		€ 9,00
CUBA LIVRE-GIN TONIC-VODKA TONIC -ETC		€ 13,00
CHIVAS-BLACK LABEL-JACK DANIEL-REMI		€ 9,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

VINI ROSATI - ROSE' WINES		
TOSCANA		
- Rosatello	Ruffino L.0,750	€ 35,00
ABRUZZO		
- Cerasuolo D'Abruzzo	Masciarelli L.0,750	€ 45,00
VINI ROSSI - RED WINES		

VENETO		
- Valpolicella	Montresor L.0,750	€ 35,00
- Valpolicella Ripasso	Montresor L.0,750	€ 45,00
- Amarone della Valpolicella	Montresor L.0,375	€ 38,00
- Amarone della Valpolicella	Montresor L.0,750	€ 69,00
- Amarone della Valpolicella	Marta Galli L.0,750	€ 110,00
- Amarone Classico	Quintarelli L.0,750	€ 580,00
- Cabernet	Bigai L.0,750	€ 38,00
- Rosso della casa	Loredan Gasparini L.0,750	€ 55,00
- Capo di Stato	Loredan Gasparini L.0,750	€ 90,00

FRIULI VENEZIA GIULIA		
- Rosso Riserva	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 90,00
- Ros di Buri	Merol L.0,750	€ 59,00
- Dominin Refosco	Merol L.0,750	€ 110,00
- Dominin Merlot	Merol L.0,750	€ 110,00

TOSCANA		
- Chianti	Ruffino L.0,375	€ 28,00
- Chianti	Ruffino L.0,750	€ 46,00
- Modus	Ruffino L.0,750	€ 52,00
- Villa antinori	Antinori L.0,750	€ 49,00
- Tignanello	Antinori L.0,750	€ 150,00
- Brunello di Montalcino	Castello Banfi L.0,375	€ 39,00
- Brunello di Montalcino	Castello Banfi L.0,750	€ 75,00
- Brunello di Montalcino	Biondi santi L.0,750	€ 180,00
- Solaia	Antinori L.0,750	€ 400,00
- Sassicaia	Tenuta San Guido L.0,750	€ 400,00

PIEMONTE		
- Barolo	Fontanafredda L.0,375	€ 43,00
- Barolo	Fontanafredda L.0,750	€ 80,00
- Barolo Riserva	Fontanafredda L.0,750	€ 110,00
- Barbaresco Vigneto Bordini	La Spinetta L.0,750	€ 110,00
- Barbaresco Vigneto Gallina	La Spinetta L.0,750	€ 180,00

APERITIVI - APÉRITIF		
BELLINI		€ 8,00
CAMPARI SODA		€ 8,00
VERMOUT MARTINI		€ 8,00
SPRITZ APEROL O BITTER		€ 8,00

BIBITE - DRINKS - BOISSONS		
COCA COLA - COCA LIGHT		€ 6,50
FANTA - FANTA LEMON - SPRITE		€ 6,50
SUCCO DI FRUTTA		€ 6,50
ACQUA MINERALE (L. 0,50)		€ 4,50

BIRRE - BEERS		
BIRRA ALLA SPINA (L. 0,40)		€ 9,50
BIRRA VENEZIA (L. 0,33) BOTT.		€ 9,50
BECK'S BOTT.		€ 9,50
BIRRA ANALCOLICA BOTT.		€ 9,50

CAFFETTERIA - COFFEES - CAFÉ		
CAFFÈ AMERICANO		€ 5,00
CAFFÈ		€ 4,00
CAFFÈ CORRETTO		€ 5,50
CAPPUCCINO		€ 5,00
TEA o CAMOMILLA		€ 5,00
CIOCCOLATA		€ 6,00
CIOCCOLATA CON PANNA		€ 7,00
CAFFÈ LATTE		€ 5,00

CAPODANNO 2018

RISTORANTIPICCIN.IT

ko
ri

RISTORANTE
PIZZERIA

Since 1978

ANTIPASTI
APPETIZERS- HORS D'OEUVRE
PESCE – FISH - POISSON

<i>OSTRICHE – Oyster - Huitres</i>	1x € 9,00
<i>COCKTAIL DI GAMBERI*</i>	€ 23,00
<i>Shrimps tail Cocktail - Cocktail de Crevette*</i>	
<i>SARDE IN SAOR</i>	€ 19,00
<i>Sardines with Onions – Sardines avec Oignons</i>	
<i>ANTIPASTO DI PESCE*</i>	€ 31,00
<i>Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson</i>	
<i>SAUTE' DI COZZE E VONGOLE</i>	€ 23,00
<i>Sauté of Mussels and clams - Sauté de Moules et Palourdes</i>	
<i>CAPPESANTE*</i>	€ 21,00
<i>Scallops - Conquilles Sant-Jacques</i>	
<i>SALMONE AFFUMICATO</i>	€ 23,00
<i>Smoked Salmon- Saumon Fumé</i>	

CARNE – MEAT - VIANDE

<i>PROSCIUTTO CRUDO</i>	€ 23,00
<i>Raw Ham - Jambon cru</i>	
<i>ANTIPASTO ALL' ITALIANA</i>	€ 27,00
<i>Mixed "Italian" Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre a l' Italienne</i>	
<i>CARPACCIO RUCOLA E GRANA*</i>	€ 27,00
<i>Meat Carpaccio with rocket and parmesan cheese</i>	

INSALATE - SALAD - SALADES

<i>ANTIPASTO VEGETARIANO</i>	€ 20,00
<i>Vegetables Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre vegetarienne</i>	
<i>"GORGONZOLA & POMODORO"</i>	€ 20,00
<i>Gorgonzola cheese and Tomato</i>	
<i>Gorgonzola fromage et Tomate</i>	
<i>"DELLA CASA"</i>	€ 22,00
<i>Lattuga, Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Uovo, Olive</i>	
<i>Salad, Tomato, Cheese, Ham, Eggs, Olives</i>	
<i>Salad, Tomato, Fromage, Jambon, Oeuf, Olive</i>	
<i>NIZZARDA</i>	€ 22,00
<i>Lattuga, Pomodoro, Tonno, Olive, Uovo, Acciughe, Cipolla</i>	
<i>Salad, Tomato, Tuna fish, Olives, Eggs, Anchovies, Onions</i>	
<i>Salad, Tomato, Thon, Olives, Oeuf, Anchois, Oignons</i>	
<i>CAPRESE</i>	€ 23,00
<i>Pomodoro, Mozzarella di bufala</i>	
<i>Tomato, Buffalo's Mozzarella Cheese, Basil</i>	
<i>Tomate, Bufflonne Mozzarella, Basilic</i>	
<i>INSALATA DI POLLO</i>	€ 22,00
<i>Lattuga, Pomodoro, Carote, Pollo, Olive, Mozzarella</i>	
<i>Salad, Tomato, Carrots, Chicken, Olives, Cheese</i>	
<i>Salad, Tomato, Carot, Poulet, Olives, Fromage</i>	
<i>Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge</i>	

*Some products for reasons of seasonality could be frozen

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE -PREMIERS PLATS

<i>GNOCCHI AI FORMAGGI*</i>	€ 24,00
<i>Patato Dumplings with Cheese sauce - Gnocchi aux Fromages</i>	
<i>SPAGHETTI ALLA "VENEZIANA"*</i>	€ 24,00
<i>Spaghetti with Cuttle Fish (black)</i>	
<i>Spaghetti avec les seiches a la venisienne</i>	
<i>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</i>	€ 26,00
<i>Spaghetti with Clams - Spaghetti avec Palurdes</i>	
<i>SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE"*</i>	€ 30,00
<i>Spaghetti with mixed sea food</i>	
<i>Spaghetti avec fruit de mer</i>	
<i>SPAGHETTI CON POLPETTE</i>	€ 29,00
<i>Spaghetti with Meat Balls - Spaghetti avec Boulettes</i>	
<i>SPAGHETTI ALLA "BUSARA"*</i>	€ 36,00
<i>Spaghetti with Scampi - Spaghetti avec Langoustines</i>	
<i>FETTUCINE ALL' ASTICE*</i>	€ 42,00
<i>Fettuccine with Lobster - Tagliolini avec Homard</i>	
<i>LASAGNE*</i>	€ 20,00
<i>Lasagne with Meat Sauce - Lasagne avec Sauce de Viande</i>	
<i>CANNELLONI RICOTTA E SPINACI*</i>	€ 23,00
<i>Cannelloni with Ricotta cheese and spinach</i>	
<i>Cannelloni avec fromage et epinards</i>	
<i>FETTUCINE "MARI E MONTI"*</i>	€ 28,00
<i>Fettuccine with shrimps and mushrooms</i>	
<i>Fettuccine avec crevettes et champignons</i>	
<i>FETTUCINE CON SALSA AL TARTUFO NERO</i>	€ 36,00
<i>Fettuccine pasta with black truffle sauce</i>	
<i>Fettuccine patsa à la truffe noire sauce</i>	
<i>AGNOLOTTI DI MAGRO ALLA PIEMONTESE*</i>	€ 27,00
<i>Cheese and spinach Tortelloni with mushrooms bacon and cream</i>	
<i>Tortelloni avec champignons, bacon a creme</i>	

ZUPPE
SOUPS - SOUPE

<i>ZUPPA DI VERDURA*</i>	€ 18,00
<i>Vegetable Soup - Soup de Legumes</i>	
<i>ZUPPA DI PESCE*</i>	€ 30,00
<i>Fish Soup - Soupe de Poissons</i>	

SECONDI PIATTI DI CARNE
MEAT - VIANDE

<i>FEGATO ALLA "VENEZIANA"*</i>	€ 25,00
<i>Veal Liver "Venetian style" with Onions</i>	
<i>Foie de veaux à la venisienne avec Onions</i>	
<i>COTOLETTA ALLA MILANESE</i>	€ 23,00
<i>CON PATATE*</i>	
<i>Escalope Milanese style and Chips</i>	
<i>Escalope a la Milanese avec Pommes de terre</i>	
<i>PETTO DI POLLO AI FERRI</i>	€ 24,00
<i>CON VERDURE*</i>	
<i>Brest of Chicken and Chips</i>	
<i>Poitrine de Poulet avec légumes</i>	
<i>ENTRECOTE AI FERRI CON PATATE*</i>	€ 32,00
<i>Grilled entrecote Steak with Chips</i>	
<i>Entrecôte avec Pommes de terre</i>	
<i>FILETTO AL PEPE VERDE</i>	€ 40,00
<i>CON PATATE*</i>	
<i>Green pepper fillet steak -Filet du boeuf o poivre vert</i>	
<i>FILETTO AI FERRI CON PATATE*</i>	€ 38,00
<i>Grilled Fillet Steak and Chips</i>	
<i>Filet du boeuf Grilles avec Pommes de terre</i>	
<i>COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE</i>	
<i>Grilled T-bone steak with vegetables</i>	€ 11,00
<i>T-bone steack grilles avec légumes du jour</i>	x 100 gr.

SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH - POISSON

<i>SCAMPI FRITTI*</i>	€ 34,00
<i>Fried Scampi - Friture des Scampi</i>	
<i>SCAMPI AI FERRI*</i>	€ 39,00
<i>Grilled Scampi - Langoustines Grillees</i>	
<i>ASTICE ALLA GRIGLIA*</i>	€ 49,00
<i>Grilled Lobster - homard Grillees</i>	
<i>GRIGLIATA DI CROSTACEI*</i>	€ 69,00
<i>Grilled lobster, prawns,king prawn and shrimps</i>	
<i>Fruits de mer grillés</i>	
<i>BRANZINO*</i>	€ 33,00
<i>Loupe de mer – Sea Bass</i>	
<i>SOGLIOLA AI FERRI*</i>	€ 30,00
<i>Grilled sole - Sole grilles</i>	
<i>GRIGLIATA MISTA x1*</i>	€ 45,00
<i>Mixed grilled Fish (x1) - Grillade de Poissons (x1)</i>	
<i>SEPIE ALLA VENEZIANA * CON POLENTA</i>	€ 30,00
<i>Cuttle fish "Venetian style" - Seiches a la "Venisienne"</i>	
<i>FRITTURA DI PESCE*</i>	€ 35,00
<i>Mixed fried fish - Friture Melangè des Poissons</i>	
<i>CALAMARI FRITTI*</i>	€ 28,00
<i>Fried Squid - Friture de Calamars</i>	
<i>PESCE DEL GIORNO *</i>	€ 11,00
<i>Fish of the day – Poisson du jour</i>	x 100 gr.
VERDURE - VEGETABLE - GARNITURES	
<i>INSALAT MISTA - Mixed Salad-Salade melange</i>	€ 10,00
<i>PATATE FRITTE* - Chips - Pommes frites</i>	€ 10,00
<i>VERDURE AI FERRI - Vegetables - Legumes</i>	€ 10,00

PIZZE

<i>VIENNESE</i>	€ 22,00
<i>Pomodoro,Mozzarella,Wurstel – Tomato, Mozzarella,Wurstel</i>	
<i>Tomate,Mozzarella, Wurstel</i>	
<i>PIZZA SAN MARCO</i>	€ 34,00
<i>Pomodoro, mozzarella, mazzancolle e scampi*</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, prawns and scampi</i>	
<i>Sauce Tomate,Mozzarella, langoustine, crevette</i>	
<i>PROSCIUTTO & FUNGHI</i>	€ 23,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms</i>	
<i>Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</i>	
<i>CAPRICCIOSA</i>	€ 24,00
<i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichokes</i>	
<i>Sauce Tomate, Mozz., Champignons, Jambon, Artichauds</i>	
<i>VEGETARIANA</i>	€ 24,00
<i>Tomato, Mozzarella, Vegetables</i>	
<i>Sauce Tomate, Mozzarella, Legumes</i>	
<i>4 FORMAGGI</i>	€ 23,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Formaggi assortiti</i>	
<i>Tomato, Mozzarella,4 types of cheese</i>	
<i>Sauce Tomate,Mozzarella,Fromage assortis</i>	
<i>4 GUSTI</i>	€ 26,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Olive, Prosciutto, Funghi, Salame piccante</i>	
<i>Tomato, Mozz., Olives, Ham, Mushrooms, Sharp salami</i>	
<i>Sauce Tomate, Mozz.,Olives, Jambon, Champignons,Salami piccant</i>	
<i>SICILIANA</i>	€ 27,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Olive, Tonno</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Capers, Anchovies, Olives, Tuna</i>	
<i>FRUTTI DI MARE*</i>	€ 27,00
<i>Pomodoro, Frutti di Mare</i>	
<i>Tomato, Seafood - Sauce Tomate, Fruits de Mer</i>	
<i>PROSCIUTTO CRUDO</i>	€ 28,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Raw Ham</i>	
<i>Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Cru</i>	
<i>CALZONE</i>	€ 27,00
<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms</i>	
<i>Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</i>	