

VINI SPUMANTI - 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	Bigai L.0,750	€ 39,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

- Pinot grigio	Meroi L.0,375	€ 29,00
- Sauvignon	Meroi L.0,375	€ 29,00
- Pinot grigio	Meroi L.0,750	€ 55,00
- Sauvignon	Meroi L.0,750	€ 55,00
- Sauvignon	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 65,00
- Chardonnay	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 65,00
- Chardonnay Selezione	Borgo del Tiglio L.0,750	€ 90,00
- 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	€ 40,00
- Chardonnay Rossi Bass	Gaia L.0,750	€ 80,00
- 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

- Moët & Chandon	L.0,375	€ 50,00
- Moët & Chandon	L.0,750	€ 100,00
- Veuve Clicquot Ponsardin	L.0,375	€ 55,00
- Veuve Clicquot Ponsardin	L.0,750	€ 110,00
- Royal Reserve Clos des Goisses Philipponnat	L.0,750	€ 220,00
- 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	
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

- Rosé	Frescobaldi 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 Corte Giara	Allegriani L.0,375	€ 38,00
- Amarone Corte Giara	Allegriani L.0,750	€ 70,00
- 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	Meroi L.0,750	€ 65,00
- Dominin Merlot	Meroi L.0,750	€ 110,00

TOSCANA

- Chianti	Frescobaldi L.0,375	€ 28,00
- Chianti	Frescobaldi L.0,750	€ 46,00
- Villa antinori	Antinori L.0,750	€ 49,00
- Tignanello	Antinori L.0,750	€ 160,00
- 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 Gallina	La Spinetta L.0,750	€ 180,00

APERITIVI - APÉRITIF

BELLINI	€ 9,00
CAMPARI SODA	€ 8,00
VERMOUT MARTINI	€ 8,00
SPRITZ APEROL O BITTER	€ 9,00

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
THERESIANER BOTT.	€ 9,50
BIRRA ANALCOLICA BOTT.	€ 9,50

CAFFETTERIA - COFFEES - CAFÉ

CAFFE' AMERICANO	€ 5,00
CAFFE'	€ 4,00
CAFFE' CORRETTO	€ 5,50
CAPPUCCINO	€ 5,00
TEA o CAMOMILLA	€ 5,00
CIOCCOLATA	€ 6,00
CIOCCOLATA CON PANNA	€ 7,00
CAFFE' LATTE	€ 5,00

RISTORANTIPICCIN.IT

ko ri

RISTORANTE
PIZZERIA

Since 1978

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

<i>OSTRICHE – Oyster - Huitres</i>	3 x € 21,0
<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>	3 x € 21,0
<i>Scallops - Conquilles Sant-Jacques</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>CAESAR SALAD</i>	€ 25,00
<i>Insalata, uovo, crostini di pane, parmigiano, pancetta, pollo, pomodoro, dressing</i>	
<i>Salad, egg, bread, parmesan cheese, bacon and chicken, dressing</i>	
<i>Salade, oeufs, pain, fromage parmesan, bacon et poulet, pansement</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>Tomato, Bufflonne Mozzarella, Basilic</i>	
<i>INSALATA ESTATE - SUMMER SALAD</i>	€ 25,00
<i>Insalata, ananas, melone, code di gambero, salsa citronette</i>	
<i>Salad, pineapple, melon fruit, shrimps tails, citronette sauce</i>	
<i>Salade, ananas, melon, queues de crevettes, sauce citronette</i>	

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>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 SALSAL 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>	€ 28,00
<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>	€ 24,00
<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 A VAPORE</i>	
<i>Brest of Chicken and vegetables steam cooked</i>	
<i>Poitrine de Poulet avec légumes vapor cuit</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 CON SALSAL AL TARTUFO NERO E VERDURE</i>	€ 40,00
<i>Fillet steak with black truffle sauce and vegetables steam cooked</i>	
<i>Filet du boeuf avec sauce de truffe noire et légumes cuit à la vapeur</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>	€ 11,00
<i>Grilled T-bone steak with vegetables</i>	
<i>T-bone steack grilles avec légumes du jour</i>	x 100 gr.
<i>STINCO DI MAIALE ARROSTO CON PATATE</i>	€ 36,00
<i>Roasted pork shank with roasted potatoes</i>	
<i>Jarret de porc rôti avec pommes de terre rôties</i>	

SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH - POISSON

<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>FILETTI DI BRANZINO</i>	€ 33,00
<i>Filets de Loupe de mer - Grilled Sea bass fillets</i>	
<i>SOGLIOLA AI FERRI*</i>	€ 33,00
<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.

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, Mozzarelle, langoustine, crevette</i>	
<i>PROSCIUTTO & FUNGHI</i>	€ 23,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms</i>	
<i>Sauce Tomate, Mozzarelle, 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, Mozzarelle, 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, Mozzarelle, 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, Jamhon, 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, Mozzarelle, Jambon Cru</i>	
<i>CALZONE</i>	€ 27,00
<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms</i>	
<i>Sauce Tomate, Mozzarelle, Jambon, Champignons</i>	
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

Servizio - Service charge 12% - NO Cover charge

*Some products for reasons of seasonality could be frozen