

VINI BIANCHI - White wines

VENETO
Montresor
 - Soave Classico - 12,5% L.0,750 € 34,00
Col Sandago
 - Prosecco doc Brut - 11,5% L.0,750 € 40,00
Livenza
Mosole
 - Pinot Grigio - 13,5% L.0,750 € 39,00
 - Sauvignon - 14% L.0,750 € 39,00
Le Monde
 - Chardonnay - 13,5% L.0,750 € 39,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Colli orientali
Meroi
 - Pinot Grigio - 14% L.0,375 € 30,00
 - Sauvignon - 13,5% L.0,375 € 30,00
Meroi
 - Pinot Grigio - 14% L.0,750 € 55,00
 - Sauvignon - 13,5% L.0,750 € 55,00

LOMBARDIA

Barone Pizzini
 - Franciacorta Brut Bio L.0,750 € 50,00
 - Franciacorta Brut Rose' Bio L.0,750 € 55,00

VINI DA DESSERT – Dessert wines

PIEMONTE
Fontanafredda
 - Moncucco Moscato D'Asti - 5,5% L.0,500 € 28,00
Cleto Chiarli
 - Lambrusco amabile - 11% L.0,750 € 34,00

CHAMPAGNES
 - Moet & Chandon -12% L.0,375 € 50,00
 - Moet & Chandon - 12% L.0,750 € 100,00
 - Veuve Clicquot Ponsardin - 12% L.0,750 € 120,00
 - Dom Pérignon Ponsardin - 12% L.0,750 € 300,00
 - Krug Brut - 12% L.0,750 € 350,00

DESSERT

GELATO MISTO – Ice cream € 9,00

MACEDONIA € 9,00
 Fruits salad – Salade de Fruits

ANANAS € 9,00
 Pineapple – Ananas

MACEDONIA CON GELATO € 11,00
 Fruits salade with ice cream
 Salade de fruits avec glacée

DOLCI Della CASA - House Cake

TIRAMISU' € 11,00
TORTA DI MELE € 11,00
 Apple pie – Tarte aux pommes

DOLCE AL CIOCCOLATO € 11,00
 Chocolate Cake - Gateau au chocolat

PANETTONE CON SALSIA VANIGLIA € 11,00
 Christmans pudding with chocolate sauce
 Christmans pudding avec sauce chocolate

LIQUORI

LIQUORI NAZIONALI € 7,00
GRAPPE SPECIALI E LIQUORI ESTERI € 11,00
CUBA LIVRE-GIN TONIC-VODKA TONIC -ETC € 15,00
CHIVAS-BLACK LABEL-JACK DANIEL-REMI € 12,00

VINI ROSATI - Rose' Wines

TOSCANA
Ruffino
 - Rosatello - 12,5% L.0,750 € 35,00

VINI ROSSI – Red Wines

VENETO
Montresor
 - Valpolicella - 12,5% L.0,750 € 34,00
 - Amarone della Valpolicella classico - 15,5% L.0,750 € 70,00
 - Amarone della Valpolicella classico - 15% L.0,375 € 38,00
Quintarelli
 - Amarone della Valpolicella 2000 - 16,5% L.0,750 € 700,00
Bigai
 - Cabernet - 13% L.0,750 € 39,00

TOSCANA
Principe Corsini
 - Chianti - 12,5% L.0,375 € 25,00
 - Chianti - 12,5% L.0,750 € 48,00

Antinori
 - Villa antinori - 13,5% L.0,750 € 50,00
 - Tignanello - 13,5% L.0,750 € 190,00
 - Solaia 2008 - 14% L.0,750 € 490,00

Castello Banfi
 - Brunello di Montalcino - 13,5% L.0,375 € 38,00
 - Brunello di Montalcino - 13,5% L.0,750 € 70,00

Bolgheri sassicaia
 - Sassicaia - 14% L.0,750 € 500,00

Casa Nova di Neri
 - Brunello di Montalcino Cerrealto - 13,5% L.0,750 € 290,00

PIEMONTE
Fontanafredda
 - Barolo - 14% L.0,375 € 42,00
 - Barolo - 14% L.0,750 € 80,00
 - Barolo Riserva 13,5 L.0,750 € 110,00

APERITIVI

BELLINI € 9,00
CAMPARI SODA, VERMOUT MARTINI € 7,00
SPRITZ APEROL O BITTER € 7,00
RICARD € 9,00

BIBITE

COCA COLA - COCA LIGHT € 6,50
FANTA - FANTA LEMON € 6,50
SPRITE - THE' FREDDO € 6,50
ACQUA MINERALE (L. 0,50) € 5,00
SUCCO DI FRUTTA € 6,50

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA (L. 0,40) € 9,00
BIRRA ITALIANA (L. 0,33) BOTT. € 9,00
BECK'S € 9,00
BIRRA ANALCOLICA BOTT. € 7,00

CAFFETTERIA

CAFFE' AMERICANO € 5,00
CAFFE' € 3,50
CAFFE' CORRETTO € 5,00
CAFFE'DECAFFEINATO € 3,50
TEA € 5,00
CAPPUCCINO € 5,00
CAMOMILLA € 5,00
CIOCCOLATA € 6,00
CIOCCOLATA CON PANNA € 7,00
CAFFE' LATTE € 5,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE



ANTIPASTI - APPETIZERS - HORS D'OEUVRE

	PESCE	
COCKTAIL DI GAMBERI	€ 21,00	<i>Shrimps Cocktail - Cocktail de Crevette</i>
SARDE IN SAOR	€ 19,00	<i>Sardines with Onions – Sardines avec Oignons</i>
ANTIPASTO DI PESCE*	€ 29,00	<i>Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson</i>
SAUTE' DI COZZE	€ 22,00	<i>Sauté of Mussels - Sauté de Moules</i>
CAPPESANTE*	€ 21,00	<i>Scallops - Conquilles Sant-Jacques</i>
INSALATA DI MARE*	€ 24,00	<i>Seafood Salad - Salad de Mer</i>

CARNE

MEAT – VIANDE

ANTIPASTO VEGETARIANO	€ 20,00	<i>Vegetables Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre vegetarienne</i>
CRUDO DI PARMA E PECORINO	€ 24,00	<i>Raw Ham and pecorino cheese - Jambon cru et Pecorino</i>
ANTIPASTO ALL' ITALIANA	€ 26,00	<i>Mixed "Italian" Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre a l' Italienne</i>
BRESAOLA RUCOLA E GRANA	€ 26,00	<i>Air dry solted beef with rocket and parmesan cheese</i>

INSALATE - SALAD - SALADES

"FALCIANI"	€ 21,00	<i>Lattuga, Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Uovo, Olive</i>
		<i>Salad, Tomato, Cheese, Ham, Eggs, Olives</i>
		<i>Salad, Tomato, Fromage, Jambon, Oeof, Olive</i>
INSALATA DELLA CASA*	€ 25,00	<i>Lattuga, Pomodoro, Carote, Gamberoni,tonno, Mozzarella</i>
		<i>Salad, Tomato, Carrotts, ,prawns,tuna fish Cheese</i>
		<i>Salad, Tomato, Carot, crevettes, thon, Fromage</i>
NIZZARDA	€ 21,00	<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>
CAPRESE	€ 22,00	<i>Pomodoro, Mozzarella di bufala</i>
		<i>Tomato, Buffalo's Mozzarella Cheese, Basil</i>
		<i>Tomate, Bufflonne Mozzarella, Basilic</i>
INSALATA DI POLLO	€ 21,00	<i>Lattuga, Pomodoro, Carote, Pollo, Olive, Mozzarella</i>
		<i>Salad, Tomato, Carrotts, Chicken, Olives, Cheese</i>
		<i>Salad, Tomato, Carot, Poulet, Olives, Fromage</i>

ZUPPE - SOUPS - SOUPE

MINISTRONE DI VERDURA *	€ 18,00	<i>Vegetable Soup - Soup de Legumes</i>
ZUPPA DI PESCE *	€ 28,00	<i>Fish Soup - Soupe de Poissons</i>

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE - PREMIERS PLATS

TAGLIOLINI ALLA "FALCIANI"*	€ 27,00	<i>Tagliolini with shrimp , eggplant , Tomato Sauce and smoked cheese</i>
		<i>Tagliolini aux crevettes à l'aubergine et fromage fumé</i>
SPAGHETTI ALLA "VENEZIANA"*	€ 23,00	<i>Spaghetti with Cuttle Fish (black)</i>
		<i>Spaghetti avec les seiches a la venisienne</i>
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 25,00	<i>Spaghetti with Clams - Spaghetti avec Palurdes</i>
SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE"*	€ 29,00	<i>Spaghetti with mixed sea food - Spaghetti avec fruit de mer</i>
SPAGHETTI CON POLPETTE	€ 28,00	<i>Spaghetti with Meat Balls - Spaghetti avec Boulettes</i>
SPAGHETTI ALLA "BUSARA"*	€ 34,00	<i>Spaghetti with Scampi - Spaghetti avec Langoustines</i>
TAGLIOLINI ALL' ASTICE*	€ 44,00	<i>Tagliolini with Lobster - Tagliolini avec Homard</i>
LASAGNE	€ 20,00	<i>Lasagne with Meat Sauce - Lasagne avec Sauce de Viande</i>
PENNE ALLE VERDURE	€ 22,00	<i>Penne with Vegetable - Penne avec Legumes</i>
SPAGHETTI COZZE, ZUCCHINE E GAMBERETTI*	€ 24,00	<i>Spaghetti with Mussels, courgettes and shrimp</i>
		<i>Spaghetti avec moules, courgettes at crevettes</i>
GNOCCHI AL PESTO GENOVESE*	€ 22,00	<i>Potato Dumplings with Basil and Oil</i>
		<i>Gnocchi avec Basilic et Huile</i>
AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE*	€ 26,00	<i>Cheese and spinach Tortelloni with mushrooms bacon and cream</i>
		<i>Tortelloni avec champignons, bacon a creme</i>

CARNE - MEAT - VIANDE

FEGATO ALLA "VENEZIANA"	€ 24,00	<i>Veal Liver "Venetian style" with Onions</i>
		<i>Foie de veaux à la venisienne avec Onions</i>
SCALOPPINE DI MAIALE AI FUNGHI	€ 24,00	<i>Escalope of pork with Mushrooms and Chips</i>
		<i>Escalope de porc avec Champignons et Pommes</i>
COTOLETTA ALLA MILANESE CON OSSO	€ 23,00	<i>Escalope Milanese style and Chips -Escalope a la Milanese avec Pommes</i>
		<i>CON PATATE*</i>
PETTO DI POLLO AL FORNO CON PATATE*	€ 24,00	<i>Brest of Chicken and Chips - Poitrine de Poulet avec Pommes</i>
ENTRECOTE AI FERRI CON VERDURE*	€ 28,00	<i>Grilled entrecotee Steak with Vegetable – Roast-beef - (Entrecoute) avec Legumes</i>
FILETTO AL PEPE VERDE CON VERDURE*	€ 40,00	<i>Green pepper fillet steak and Vegetable - Filet du boeuf o poivre vert avec Legumes</i>
FILETTO AI FERRI CON VERDURE*	€ 38,00	<i>Grilled Fillet Steak and Vegetable - Filet du boeuf Grilles avec Legumes</i>
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 110,00	<i>Grilled T-bone steak with vegetables – T-bone steack grilles avec légumes du jour</i>
		<i>CON VERDURE</i>

VERDURE

VEGETABLE – GARNITURES

INSALAT MISTA – Mixed Salad - Salade melange	€ 10,00
PATATE FRITTE* -Chips - Pommes frites	€ 10,00
VERDURE AI FERRI –Vegetables - Legumes	€ 10,00

PESCE - FISH - POISSON

SCAMPI FRITTI*	€ 32,00	<i>Fried Scampi - Friture des Scampi</i>
SCAMPI AI FERRI*	€ 39,00	<i>Grilled Scampi - Langoustines Grillees</i>
ASTICE ALLA GRIGLIA	€ 49,00	<i>Grilled Lobster - homard Grillees</i>
GRIGLIATA DI CROSTACEI*	€ 69,00	<i>Grilled lobster, prawns,king prawn and shrimps - Fruits de mer grillés</i>
ORATA	€ 32,00	<i>Gilt-head - Daurade</i>
BRANZINO	€ 32,00	<i>Loupe de mer – Sea Bass</i>
SOGLIOLA AI FERRI *	€ 29,00	<i>Grilled sole - Sole grilles</i>
GRIGLIATA MISTA x1 *	€ 45,00	<i>Mixed grilled Fish (x1) - Grillade de Poissons (x1)</i>
SEPIE ALLA VENEZIANA *	€ 30,00	<i>Grilled Squid - Friture de Calamars</i>
CON POLENTA		<i>Cuttle fish "Venetian style" - Seiches a la "Venisienne"</i>
FRITTURA DI PESCE*	€ 35,00	<i>Mixed fried fish - Friture Melangè des Poissons</i>
CALAMARI FRITTI*	€ 26,00	<i>Fried Squid - Friture de Calamars</i>
ROMBO x 2	€ 110,00	<i>Flanders – Turbot</i>
		<i>CON VERDURE</i>
		<i>CON PATATE*</i>

PIZZE

4 FORMAGGI	€ 23,00	<i>Pomodoro, Mozzarella, Formaggi assortiti</i>
		<i>Tomato, Mozzarella, 4 tipos of cheese</i>
		<i>Sauce Tomato, Mozzarella, Fromage assortis</i>
CAPRESE	€ 22,00	<i>Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro Fresco</i>
		<i>Tomato, Mozzarella, Fresh Tomato -Sauce Tomato, Mozzarella, Tomates Frais</i>
AL POLLO	€ 20,00	<i>Pomodoro, Mozzarella, Pollo</i>
		<i>Tomato, Cheese, Chicken - Sauce Tomato, Mozzarella, Poulet</i>
PROSCIUTTO & FUNGHI	€ 23,00	<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi</i>
		<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms - Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon, Champignons</i>
CAPRICCIOSA	€ 24,00	<i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichokes</i>
		<i>Sauce Tomato, Mozz., Champignons, Jambon, Artichauds</i>

VEGETARIANA	€ 24,00	<i>Tomato, Mozzarella, Vegetables - Sauce Tomato, Mozzarella, Legumes</i>
4 GUSTI	€ 26,00	<i>Pomodoro, Mozzarella, Olive, Prosciutto, Funghi, Salame piccanti</i>
		<i>Tomato, Mozz., Olives, Ham, Mushrooms, Sharp salami</i>
		<i>Sauce Tomato, Mozz., Olives, Jamhon, Champignons,Salami piccant</i>
FRUTTI DI MARE*	€ 27,00	<i>Pomodoro, Frutti di Mare</i>
		<i>Tomato, Seafood - Sauce Tomato, Fruits de Mer</i>
PROSCIUTTO CRUDO	€ 28,00	<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo</i>
		<i>Tomato, Mozzarella, Raw Ham - Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon Cru</i>
SICILIANA	€ 27,00	<i>Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Olive, Tonno</i>
		<i>Tomato, Mozzarella, Capers, Anchovies, Olives, Tuna</i>
CALZONE	€ 27,00	<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi</i>
		<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms - Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon, Champignons</i>