



DOGE MOROSINI

CUCINA TRADIZIONALE VENEZIANA

Menù

Benvenuti all'Osteria Doge Morosini.

Situata nello splendido Campo Santo Stefano, vi accogliamo nel nostro magnifico plateatico con vista sul cuore di Venezia. Scoprite l'autentica cucina tradizionale veneziana, le nostre specialità di carne e pesce e le pizze artigianali. Disponibili opzioni senza glutine per pasta e pizza.

Tradizione e passione nel cuore della città.

•

Welcome to Osteria Doge Morosini.

Located in the beautiful Campo Santo Stefano, we welcome you to our magnificent outdoor seating with a view of the heart of Venice. Discover authentic traditional Venetian cuisine, our meat and seafood specialties, and artisanal pizzas. Gluten-free options are available for pasta and pizza.

Tradition and passion in the heart of the city.

ANTIPASTI DI TERRA

LAND APPETIZERS • ENTRÉES DE LA TERRE

Bruschetta al pomodoro fresco e basilico ¹

- Fresh tomato and basil bruschetta
- Bruschetta aux tomates fraîches et basilic

10,5 €

Caprese con mozzarella di Bufala ⁷

- Caprese salad with Buffalo mozzarella
- Salade Caprese à la mozzarella de Bufflonne

13,5 €

Burrata su letto di misticanza, pomodorini, olive taggiasche ⁷

- Burrata on a bed of mixed greens, cherry tomatoes, Taggiasca olives
- Burrata sur lit de mesclun, tomates cerises, olives Taggiasca

16,50€

Prosciutto crudo San Daniele e melone (in stagione)

- San Daniele Parma ham and melon (in season)
- Jambon cru San Daniele et melon (de saison)

17,5 €

Roast beef all'inglese, rucola e scaglie di grana ⁷⁻¹⁰

- English-style roast beef, rocket and parmesan shavings
- Roast-beef à l'anglaise, roquette et copeaux de parmesan

18,5 €

Antipasto all'italiana (salumi e formaggi locali) ⁷

- Italian appetizer (local cold cuts and cheeses)
- Antipasto à l'italienne (charcuteries et fromages locaux)

22 €

Tartare di manzo ³⁻¹⁰

- Beef tartare
- Tartare de bœuf

23 €

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD APPETIZERS • ENTRÉES DE LA MÉR

Sarde in saor alla veneziana con polenta ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹²

- Venetian-style sweet and sour sardines with polenta
- Sardines in saor à la vénitienne et polenta

14,5 €

Baccalà mantecato con polenta ⁴⁻⁷

- Creamed salt cod with polenta
- Morue à la crème et polenta

15,5 €

Sauté di cozze e vongole alla marinara ¹⁴

- Sautéed mussels and clams marinara style
- Poêlée de moules et palourdes à la marinière

18,5 €

Insalata di piovra e gamberi ²⁻¹⁴

- Octopus and prawn salad
- Salade de poulpe et crevettes

19 €

Capesante gratinate ¹⁻⁷⁻¹⁴

- Gratin scallops
- Coquilles Saint-Jacques gratinées

21 €

Tartare di salmone con avocado ⁴

- Salmon tartare with avocado
- Tartare de saumon et avocat

23 €

Antipasto misto di mare (caldo e freddo) ²⁻⁴⁻¹⁴

- Mixed seafood appetizer (hot and cold)
- Assortiment de fruits de mer (chaud et froid)

25 €

PRIMI PIATTI DI CARNE E VEGETARIANI

MEAT & VEGGIE FIRST COURSES
ENTRÉES CHAUDES VIANDE ET VÉGÉTARIEN

Spaghetti al pomodoro ¹

- Spaghetti with tomato sauce • Spaghetti à la sauce tomate

12,5 €

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ¹

- Spaghetti with garlic, olive oil, and chili pepper • Spaghetti à l'ail, à l'huile d'olive et au piment

13,5 €

Spaghetti al ragù alla bolognese ¹⁻⁹⁻¹²

- Spaghetti with Bolognese sauce • Spaghetti à la bolognaise

15,5 €

Lasagne ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

- Lasagna • Lasagnes

16,5 €

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro e salvia ¹⁻³⁻⁷

- Ricotta and spinach stuffed ravioli, butter and sage
- Raviolis farcis à la ricotta et épinards, beurre et sauge

17 €

Tagliatelle al pesto genovese ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

- Tagliatelle with Genoese pesto • Tagliatelles au pesto genovese

17,5 €

Spaghetti alla carbonara ¹⁻³⁻⁷

- Spaghetti carbonara • Spaghetti à la carbonara

17,5 €

Gnocchi ai 4 formaggi e noci ¹⁻⁷⁻⁸

- 4-cheese and walnut gnocchi • Gnocchis aux 4 fromages et noix

17,5 €

Tagliatelle ai funghi porcini ¹⁻³⁻⁷

- Tagliatelle with porcini mushrooms • Tagliatelles aux cèpes

18,5 €

Spaghetti con polpette ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

- Spaghetti with meatballs • Spaghetti aux boulettes de viande

19,5 €

I nostri primi a base di pasta sono disponibili anche con l'opzione senza glutine, al costo di +3€.

- Our pasta dishes are also available with the gluten-free option, at the cost of +3€.

• Coperto per persona • Cover charge per person • Couvert par personne • 3 € •

PRIMI PIATTI DI PESCE

SEAFOOD FIRST COURSES • ENTRÉES CHAUDES DE LA MER

Spaghetti al nero con seppie ¹⁻¹²⁻¹⁴

- Squid ink spaghetti with cuttlefish
- Spaghetti à l'encre de seiche et seiches

17,5 €

Tagliatelle al salmone ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

- Tagliatelle with salmon
- Tagliatelles au saumon

17,5 €

Spaghetti ai frutti di mare ¹⁻²⁻¹²⁻¹⁴

- Seafood spaghetti
- Spaghetti aux fruits de mer

18,5 €

Spaghetti alle vongole ¹⁻¹²⁻¹⁴

- Spaghetti with clams
- Spaghetti aux palourdes

18,5 €

Paccheri con capesante e pomodorini ¹⁻¹²⁻¹⁴

- Paccheri with scallops and cherry tomatoes
- Paccheri aux Saint-Jacques et tomates cerises

19,5 €

Linguine alla 'Busara' (scampi) ¹⁻²⁻¹²

- Linguine 'Busara' style (langoustines)
- Linguine à la 'Busara' (langoustines)

20,5 €

Linguine all'astice (1/2 astice) ¹⁻²⁻¹²

- Linguine with lobster (1/2 lobster)
- Linguine au homard (1/2 homard)

29 €

I nostri primi a base di pasta sono disponibili anche con l'opzione senza glutine, al costo di +3€.

• Our pasta dishes are also available with the gluten-free option, at the cost of +3€.

• Coperto per persona • Cover charge per person • Couvert par personne • 3 € •

SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES • PLATS DE VIANDE

Hamburger di bovino con patate fritte ¹⁻⁷⁻¹¹

- Beef burger with French fries • Hamburger de bœuf et frites

16,5 €

Cotoletta di pollo con patate fritte ¹⁻³

- Breaded chicken cutlet with French fries • Escalope de poulet panée et frites

17,5 €

Petto di pollo alla griglia con patate fritte

- Grilled chicken breast with French fries • Blanc de poulet grillé et frites

17,5 €

Fegato di vitello alla veneziana ⁷

- Venetian-style veal liver • Foie de veau à la vénitienne

18,5 €

Scaloppine di pollo al limone con patate al forno ¹⁻⁷

- Lemon chicken escalopes with roasted potatoes
- Escalopes de poulet au citron et pommes de terre au four

19,5 €

Pollo al curry con riso ⁷⁻⁹⁻¹⁰

- Chicken curry with rice • Poulet au curry et riz

22,5 €

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini ⁷

- Sliced beef steak with rocket, parmesan and cherry tomatoes
- Tagliata de bœuf, roquette, parmesan et tomates cerises

23,5 €

Entrecôte alla griglia con patate al forno

- Grilled entrecôte with roasted potatoes • Entrecôte grillée et pommes de terre au four

23,5 €

Bistecca alla fiorentina (1kg)

- Florentine T-bone steak (1kg) • Steak à la florentine (1kg)

85 €

Tomahawk (1kg)

- Tomahawk steak (1kg) • Côte de bœuf Tomahawk (1kg)

95 €

SECONDI PIATTI DI PESCE

SEAFOOD MAIN COURSES • PLATS DE POISSON

Pesce del giorno al forno ⁴

- Baked fish of the day • Poisson du jour au four

100gr. / 9 €

Seppie alla veneziana con polenta ¹²⁻¹⁴

- Venetian-style cuttlefish with polenta • Seiches à la vénitienne et polenta

18,5 €

Calamari fritti con verdure e polenta grigliata ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

- Fried calamari with vegetables and grilled polenta
- Calamars frits, petits légumes et polenta grillée

19,5 €

Gran fritto misto di pesce con verdure e polenta grigliata ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

- Large mixed fried seafood with vegetables and grilled polenta
- Grande friture mixte de fruits de mer, légumes et polenta grillée

24,5 €

Trancio di salmone al pepe rosa ⁴

- Salmon steak with pink peppercorns • Pavé de saumon au poivre rose

25 €

Gamberoni alla griglia con polenta ²

- Grilled king prawns with polenta • Gambas grillées et polenta

27,5 €

Trancio di salmone alla griglia con patate e verdure ⁴

- Grilled salmon steak with potatoes and vegetables
- Pavé de saumon grillé avec pommes de terre et légumes

27,5 €

Branzino o Orata alla griglia con verdure e patate ⁴

- Grilled Sea bass or Sea bream with vegetables and potatoes
- Bar ou Daurade grillé(e) avec légumes et pommes de terre

28 €

Branzino al forno con patate, capperi, olive e pomodorini ⁴

- Baked Sea bass with potatoes, capers, olives and cherry tomatoes
- Bar au four avec pommes de terre, câpres, olives et tomates cerises

31 €

Grigliata mista di pesce (prezzo per persona) ²⁻⁴⁻¹⁴

- Mixed grilled seafood (price per person) • Grillade mixte de poissons (prix par personne)

35 €

RISOTTI

RISOTTOS • RISOTTOS

MIN. 2 PERSONE • MIN. 2 PEOPLE • MIN. 2 PERSONNES

Risotto ai funghi porcini ⁷⁻⁹

- Porcini mushroom risotto • Risotto aux cèpes

19,5 €

Risotto ai frutti di mare ²⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

- Seafood risotto • Risotto aux fruits de mer

20,5 €

Risotto scampi e zucchine ²⁻⁷⁻⁹

- Langoustine and zucchini risotto • Risotto aux langoustines et courgettes

21 €

ZUPPE

SOUPS • SOUPES

Crema di pomodoro con crostini di pane ¹⁻⁹

- Tomato cream soup with croutons • Velouté de tomates et croûtons

13,5 €

Zuppa di verdure con crostini di pane ¹⁻⁹

- Vegetable soup with croutons • Soupe de légumes et croûtons

14 €

Zuppa di pesce con crostini di pane ¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴

- Seafood soup with croutons • Soupe de poissons et croûtons

23 €

CONTORNI

SIDE DISHES • ACCOMPAGNEMENTS

Insalata mista

- Mixed salad • Salade mixte

6,5 €

Patate al forno

Roasted potatoes Pommes de terre au four

6,5 €

Patate fritte

- French fries • Frites

6,5 €

Verdure alla griglia

- Grilled vegetables • Légumes grillés

7,5 €

INSALATONE

LARGE SALADS • GRANDES SALADES

Insalata Greca • Greek Salad • Salade Grecque ⁷

(pomodoro, cetrioli, olive, cipolla, feta greca, salsa yogurt)

(tomato, cucumbers, olives, onion, Greek feta, yogurt dressing)

Grecque (tomate, concombres, olives, oignon, feta grecque, sauce yaourt)

14,50€

Insalata Caesar • Caesar Salad • Salade César ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

(misticanza, mais, pomodoro, pollo grigliato, grana, crostini di pane, salsa Caesar)

(mixed greens, corn, tomato, grilled chicken, parmesan, croutons, Caesar dressing)

(mesclun, maïs, tomate, poulet grillé, parmesan, croûtons, sauce César)

16 €

Insalata Fantasia • Fantasy Salad • Salade Fantaisie ³⁻⁷

(misticanza, pomodoro, mais, olive, formaggio, uova, pollo)

(mixed greens, tomato, corn, olives, cheese, eggs, chicken)

(mesclun, tomate, maïs, olives, fromage, œufs, poulet)

16 €

Insalata Salmone e Avocado ⁴

• Salmon and Avocado Salad • Salade Saumon et Avocat

(misticanza, salmone affumicato e avocado)

(mixed greens, smoked salmon and avocado)

(mesclun, saumon fumé et avocat)

17 €

DESSERT E DOLCI

DESSERTS | DESSERTS

Tiramisù della casa ¹⁻³⁻⁷

• Homemade Tiramisu

• Tiramisu maison

7 €

Panna cotta ³⁻⁷

• Panna cotta

• Panna cotta

7 €

Torta al limone ¹⁻³⁻⁷

• Lemon cake

• Tarte au citron

7 €

Cannoli siciliani classici o al pistacchio ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

• Classic or pistachio Sicilian cannoli

• Cannoli siciliens classiques ou à la pistache

7 €

Crema catalana ³⁻⁷

• Crema catalana

• Crème catalane

8 €

Gelato della casa (vedi menu)

• Homemade ice cream (see menu)

• Glace maison (voir carte)

LE NOSTRE PIZZE

OUR PIZZAS

Marinara ¹	8 €	Prosciutto crudo San Daniele ¹⁻⁷	14 €
<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, aglio, olio, origano• Tomato, garlic, oil, oregano		<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo• Tomato, mozzarella, raw ham	
Margherita ¹⁻⁷	10 €	Bufalina ¹⁻⁷	14 €
<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella• Tomato, mozzarella		<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico fresco• Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh basil	
Cipolle ¹⁻⁷	10 €	Capricciosa ¹⁻⁷	15 €
<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, cipolla• Tomato, mozzarella, onion		<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, salamino, olive• Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, salami, olives	
Primavera ¹⁻⁷	11 €	Rucola e gamberetti ¹⁻⁷	16 €
<ul style="list-style-type: none">• Pom., mozzarella, pom. fresco, basilico• Tomato, mozzarella, fresh tomato, basil		<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola• Tomato, mozzarella, shrimps, rocket	
Prosciutto e funghi ¹⁻⁷	12 €	Doge Morosini ¹⁻⁷	16 €
<ul style="list-style-type: none">• Pom., mozzarella, prosciutto, funghi• Tomato, mozzarella, ham, mushrooms		<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, Grana, prosciutto crudo• Tomato, mozzarella, rocket, parmesan, raw ham	
Salamino ¹⁻⁷	13 €	Hawaii ¹⁻⁷	15 €
<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, salame piccante• Tomato, mozzarella, spicy salami		<ul style="list-style-type: none">• Pom., mozz., ananas, prosciutto cotto• Tom., mozz., pineapple, cooked ham	
Tonno e cipolla ¹⁻⁴⁻⁷	13 €		
<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla• Tomato, mozzarella, tuna and onion			
4 formaggi ¹⁻⁷	13 €		
<ul style="list-style-type: none">• Pom., mozz., Emmental, Grana, Gorgonzola• Tom., mozz., Emmental, parmesan, Gorgonzola			
Rucola e Grana ¹⁻⁷	13 €		
<ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, mozzarella, rucola, Grana• Tomato, mozzarella, rocket, parmesan			
Speck e gorgonzola ¹⁻⁷	13 €		
<ul style="list-style-type: none">• Pom., mozz., speck, gorgonzola• Tom., mozz., speck, gorgonzola			

L'impasto delle pizze è disponibile anche con l'opzione senza glutine, al costo di +3€.

• Our pizzas are also available with the gluten-free option, at the cost of +3€.



BIBITE E BEVANDE

DRINKS AND BEVERAGES

CICCHETTI VENEZIANI

Cicchetti cad. uno 3€-3,5€/pz

Veneziani • Original Venetian

Cicchetti (1pcs)

• Vegetariano - Vegetarian (1pcs) 3€/pz

Cicchetti Veneziani Mix(10pz) 29€

• Original Venetian Cicchetti mixed (10pcs)

ACQUA MINERALE MINERAL WATER

Gasata o naturale cl. 0.50 3€

Gasata o naturale cl. 0.75 5€

BIRRA - BEERS

Birra alla spina cl.20 5€

Birra alla spina cl. 40 8€

Birra alla spina 1 litro 15€

Corona cl. 33 in bottiglia 7€

Moretti cl. 33 in bottiglia 7€

Analcolica cl. 33 in bottiglia 7€

LE BEVANDE COLD DRINKS

Coca Cola cl. 33 lattina 5€

Sprite cl. 33 lattina 5€

Fanta cl. 33 lattina 5€

Lemonsoda 5€

Lipton Ice Tea

Peach cl. 33 lattina 5€

Lipton Ice Tea

Lemon cl. 33 lattina 5€

Schweppes Tonica 5€

Succo Pesca - Peach 5€

Succo Arancia - Orange 5€

Succo Ananas - Pineapple 5€

Succo Mela - Apple 5€

BEVANDE CALDE HOT DRINKS

Punch all'arancia 5€

Punch al mandarino 5€

Vin brûlé 6€

Irish coffee 9€

HAPPY HOUR 12,50€

1 SPRITZ + 2 CICCHETTI ANY TIME & EVERYDAY!

APERITIVI & SPRITZ

Spritz Aperol 7,5€

Spritz Campari 7,5€

Spritz Cynar 7,5€

Spritz Select 7,5€

Spritz al limoncello 8€

Spritz Hugo 8€

Spritz bianco 6,5€

Bellini 8€

Mimosa (prosecco e succo d'arancia) 7€

Campari Soda 6€

Sanbittè, Gingerino, Crodino 5,5€

Chinotto, Succo di pomodoro 5,5€

LONG DRINKS & COCKTAILS

Americano, Negroni 12€

Mojito, Bloody Mary 12€

Campari Orange, Cubalibre 12€

Vodka Tonic, Vodka Lemon 12€

Gin Tonic, Gin Lemon 12€

Piña Colada, Tequila Sunrise 12€

Margherita, Caipirinha 12€

Cosmopolitan 12€

Espresso Martini 14€

LONG DRINKS NON-ALCOHOLIC

Doge Morosini 9€

(succo di pompelmo - arancio, sciroppo di fragola)

Virgin Colada 9€

(succo d'ananas, latte di cocco)

VODKA - GIN

WHISKEY - RUM

Bombay Dry Gin, Bacardi Rum 8€

Tanqueray Dry gin 8€

Gordon's Gin London Dry 8€

Glen Grant, Vodka Absolut 8€

J&B, Jameson, Four Roses 8€

Jack Daniel's 10€

Chivas Regal, Glenfiddich 10€

Galliano Luxardo, Kahlua 11€

Vodka Skyy Grand Marnier 11€

Vodka Grey Goose 11€

Lagavulin, Oban, Talisker 12€

LISTA DEI VINI WINE LIST

CHAMPAGNE

Moët Chandon 135€

Veuve Clicquot 149€

Giulio Ferrari 215€

Dom Perignon 349€

Cristal 549€

BOLLICINE

Prosecco Doc Extra Dry 35€

Prosecco Rose 38€

Prosecco Doc Brut 35€

Franciacorta Brut 69€

Ferrari Perle 89€

VINI BIANCHI

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio 33€

Chardonnay 32€

Sauvignon 32€

Casa Livio Feluga

Pinot Grigio 52€

Sharis 49€

Casa Gavi La Scolca

Gavi La Scolca Docg 59€

Gavi La Scolca Gold Edition 89€

Gavi La Scolca Black Edition 119€

Gorgona 249€

Casa Zenato

Soave 49€

Lugana 65€

Casa Aldegheri

Soave 45€

Lugana 59€

Chardonnay 42€

Rose

Prosecco Rose 38€

Rose Chiaretto Fasoli Gino 45€

Vino Dolce

Moscato 38€

Lambrusco 29€

Vini Rossi/ Veneto

Cabernet 32€

Merlot 32€

Valpolicella Classico 35€

Valpolicella Ripasso Superiore 59€

Amarone Docg 95€

Amarone Docg Riserva 180€

Piemonte

Barbera D'alba Doc 49€

Barolo Docg Riserva 125€

Barolo Dagromis Docg Gaja 349€

Barbaresco Docg Spezie 95€

Nebbiolo D'alba Doc 49€

Toscana

Chianti Classico 39€

Chianti Riserva Docg 79€

Rosso Di Montalcino Doc 55€

Brunello Di Montalcino 145€

Ornellaia Bolgheri Doc 459€

Sassicaia Doc Guido Bolgheri 749€

CAFFETERIA

COFFEE & HOT DRINKS

CAFFETERIA COFFEE

Caffé espresso	3€
Macchiatone	3,5€
Caffé d'orzo	3,5€
Caffé Decaffeinato	3,5€
Ginseng	3,5€
Caffè con panna	4€
Cappuccino	4,5€
Caffè corretto	4,5€
Caffè Americano	4,5€
Caffè doppio	5€
Latte Macchiato	5,5€
Caffè latte	5,5€
Caffè shakerato	7,5€
Irish Coffee	9€

SPREMUTA

SPREMUTA D'ARANCIA 6,5€

CIOCCOLATA HOT CHOCOLATE

Cioccolata calda	6€
Cioccolata con panna	6,5€
Cioccolata al rum	7€

TE' E INFUSI TEA & INFUSIONS

English Breakfast	5€
Green Tea	5€
The Nero	5€
The alla menta	5€
Camomilla	5€
Tè deteinato	5€
Frutti Rossi	5€

AMARI - LIQUORI

BRANDY - COGNAC

GRAPPE - DISTILLATI

Averna, Martini, China	6€
Fernet Branca, Fernet Menta	6€
Jägermeister, Anima Nera	6€
Montenegro, Ramazzotti	6€
Lucano, Amaro del Capo	6€
Amaretto Disaronno, Baileys	6€
Limoncello, Sambuca	6€
Vecchia Romagna	8€
Stravecchio Branca	8€
Courvoisier V.S.	8€
Nardini, Prime Uve Bianca	6€
Grappa Barricata	7€

MENU BREAKFAST E COLAZIONE

BREAKFAST MENU • MENU PETIT-DÉJEUNER

Croissant (vari gusti) ¹⁻³⁻⁷ 3€
Croissant (various flavors)
Croissant (parfums variés)

Toast prosciutto ¹⁻⁷ 7€
e formaggio
Ham and cheese toast
Croque-monsieur

Macedonia di frutta 8€
Fruit salad
Salade de fruits

Uova strapazzate ³ 9€
Scrambled eggs
Œufs brouillés

Uova all'occhio di bue ³ 9€
Fried eggs
Œufs au plat

Pancakes ¹⁻³⁻⁷ 9€
con sciroppo d'acero
Pancakes with maple syrup
Pancakes au sirop d'érable

Omelette al formaggio ¹⁻⁷ 11€
Cheese omelet
Omelette au fromage

Omelette vegetariana ¹ 11€
Vegetarian omelet
Omelette végétarienne

Uova e bacon ³ 11€
Eggs and bacon
Œufs et bacon

Omelette ¹⁻⁷ 12€
prosciutto e formaggio
Ham and cheese omelet
Omelette jambon et fromage

English breakfast ¹⁻³⁻⁷ 16€
(2 uova all'occhio di bue, bacon, fagioli, pomodoro, rucola, pane tostato, burro)

English breakfast
(2 fried eggs, bacon, baked beans, tomato, rocket, toast, butter)

Petit-déjeuner anglais
(2 œufs au plat, bacon, haricots, tomate, roquette, pain grillé, beurre)

Aggiunte: +2€
pagamento extra
per ogni ingrediente

Extras: +2€
extra charge
for each ingredient

Suppléments: +2€
supplément
pour chaque ingrédient

LISTA ALLERGENI • LIST OF ALLERGIES

ALLERGENI? "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi." **ALLERGENS?** "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

Alcuni prodotti per esigenza di stagione possono essere surgelati senza pregiudicare la qualità. Non si esclude la presenza di potenziali allergeni in tracce e/o per contaminazione crociata. La lista degli allergeni viene riportata qui sotto. Per qualsiasi informazione o chiarimento rivolgersi al personale. Frozen products may be used if fresh ones are not available, without compromising quality. It does not exclude the presence of potential allergens in trace and/or cross-contamination. The list of allergens is shown below. For any further information please contact the staff. I nostri collaboratori saranno lieti di darvi ulteriori informazioni. Our employees will gladly be at your disposal for further information. Наши сотрудники с удовольствием дадут Вам дополнительную информацию. 何かご不明点がございましたらお気軽にスタッフにお声かけ下さい。

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI 1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacci e prodotti a base di crostacci. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio e i loro prodotti. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE 1. Cereals containing gluten. 2. Crustaceans and products based on shellfish. 3. Eggs and egg products. 4. Fish and products based on fish. 5. Peanuts and peanut-based products. 6. Soy and soy products. 7. Milk and milk-based products (including lactose). 8. Nuts and their products. 9. Celery and products containing celery. 10. Mustard and products containing mustard. 11. Sesame seed and products based on sesame seeds. 12. Sulfur dioxide and sulphites. 13. Lupin and products based on lupins. 14. Molluscs and products based on shellfish.