

• VENEZIA •

Trattoria y pizzeria

ENTRANTES

Pan de la casa

Mantequilla de ajo y perejil, sal y orégano

Focaccia fina

Pan de pizza con aceite de oliva sal orégano, straciatella y pesto

Croquetas de jamón

Creemosas y crujientes croquetas rellenas con jamón preparadas artesanalmente

Croquetas de boletus

Una explosión de sabor a setas con una crema suave y delicadamente aromatizada a trufa negra

Patatas Venecia

Patatas doradas al horno cubierto con salsa napolitana casera trozos de bacon crujiente trufa negra y una mezcla de mozzarella gratinada

Provolone a la pizzaiolo

Queso provolone fundido al horno acompañado de salsa napolitana cebolla caramelizada aceitunas negras y un toque de orégano fresco

Bastones Venecia

Crujientes bastones de mozzarella coronados con un toque de parmesano dorado servidos con mermelada de tomate artesanal y miel

Volcán de mozzarella

Pan suave bañado en mantequilla de ajo y orégano con un corazón fundido de queso mozzarella que se derrama al abrirlo

ENSALADAS

Ensalada di mare

Mezcla de lechugas y rúcula gambones salteados, gambas peladas, sepia, carne de mejillones y almejas. acompañados de cebolla, zanahoria y tomate cherry, todo aromatizado con un toque de miel y vinagre balsámico.

Ensalada de pollo

Lechuga variada con pollo salteado champiñones nueces lascas parmesano tomate cherry y fresas realzado con un delicado aderezo de miel y vinagre balsámico

Ensalada de queso de cabra

Mezcla de lechugas frescas con champiñones laminados, nueces crujientes y un suave queso de cabra acompañada de tomates cherry y fresas frescas y un delicado aderezo de miel y vinagre balsámico.

Ensalada vitulano

Burrata fresca acompañada de tomate cherry, pistachos y aroma de ajo y orégano, finalizada con un toque sutil de miel y vinagre balsámico.

LASAGNAS

Lasagna tradicional

Capas de salsa fresca intercaladas con salsa boloñesa, bechamel suave, salsa napolitana, mozzarella fundida y albahaca.

Lasagna parmigiana

Capas de berenjena asada con salsa napolitana, mozzarella fundida y albahaca fresca

PIZZAS

Margarita

salsa napolitana tradicional mozzarella aceite de oliva y albahaca.

Un clásico lleno de sabor.

Venecia

Salsa napolitana y mozzarella con rúcula fresca tomate cherry, champiñones, burrata cremosa y lascas de queso pecorino terminado con pestos y finas lochas de jamón curado

Una pizza llena de carácter y elegancia.

Cuatro formaggi

Selección premium de 4 quesos, mozzarella gorgonzola, pecorino y queso de cabra realzado con orégano y albahaca fresca

Una combinación cremosa y repleta de carácter italiano.

Vegetariana

Salsa napolitana tradicional con mozzarella pimiento asado, maíz dulce, aceitunas negras, champiñones, tomates cherry, cebolla morada, orégano y albahaca.

Una combinación equilibrada de frescura y sabor mediterráneo.

Proscuitto

Elaborada con salsa napolitana tradicional y mozzarella fundida, jamón York italiano, terminado con orégano y hojas de albahaca

Un clásico suave y equilibrado de la cocina italiana.

Calzone

Calzone relleno de mozzarella fundida jamón italiano, champiñones, servido con salsa napolitana y aromatizado con orégano, albahaca y pesto.

Un clásico horneado con sabor reconfortante.

PIZZAS

Prosciutto e funghi

Elaborada con salsa napolitana y mozzarella fundida acompañada de prosciutto italiano y champiñones frescos, terminado con orégano y albahaca

Un clásico equilibrado y lleno de sabor.

Diavola

Pizza elaborada con salsa napolitana mozzarella fundida, acompañada de salimi picante y aceitunas negras, aromatizada con orégano y albahaca

Un clásico italiano con carácter intenso y equilibrado.

Bolognesa

Elaborada con salsa napolitana, y mozzarella fundida acompañada de boloñesa, maíz dulce y cebolla caramelizada, aromatizada con orégano y albahaca).

Un equilibrio perfecto de intensidad y dulzor.

PASTAS

Garganelli a la boloñesa

Pasta corta fresca acompañada de una salsa boloñesa de ternera, cocinada lentamente, terminada con queso rayado y albahaca fresca.

Un clásico comfortable de la cocina italiana

Spaghetti alfredo

Pasta fresca salteado con pollo y champiñones ligado con una cremosa salsa de 4 quesos y parmesano.

Un plato reconfortante y lleno de carácter.

Spaghetti all' amatriciana

Pasta fresca con salsa de tomate, guachale dorado, cebolla morada y tomates cherry realzado con un toque de guindilla picante y albahaca fresca

Un clásico romano de sabor intenso y equilibrado.

Spaghetti al pesto

Pasta fresca acompañada de una aromática salsa de pesto acompañada láminas de parmesano y nueces.

Un plato fresco equilibrado y lleno de sabor mediterráneo

Spaghetti vegetariano

Spaghetti de pasta fresca salteados con una selección de verduras variadas y champiñones.

Un plato ligero fresco y lleno de sabor natural

PASTAS

Spaghetti carbonara

Spaghetti de pasta fresca con guanciale, yema de huevo y pecorino, aromatizado con pimienta negra recién molida

Un clásico romano cremoso y lleno de carácter.

Spaghetti a la venecia

Spaghetti de pasta fresca con gambones, gambas peladas carne de mejillones almejas y boletus, en salsa de mariscos elaborada con fondo de crustáceos y un toque suave de ricotta que aporta cremosidad y equilibrio.

Una plato intenso y repleto de sabor

Gnocchi 4 formaggi

Gnocchi de patata artesanales bañados en una cremosa salsa de 4 tipos de quesos seleccionados, como gorgonzola y parmesano.

Un platillo clásico y abundante de sabor

RISOTTOS

Risotto frutti di mare

Arroz cremoso con frutos del mar, gambones, calamares y almejas, en salsa de mariscos elaborada con fondo de crustáceos y tomate cherry.

Un plato inolvidable para tu paladar.

Risotto trufado de pollo

Arroz cremoso con pollo tierno, trufa y parmesano rayado.

Un plato aromático, suave y sofisticado

Risotto de boletus

Arroz cremoso con boletus salteados, delicada trufa y parmesano rayado.

Un plato aromático y con esencia italiana.

Risotto nero di pulpo

Arroz negro cremoso con púlpitos, gambones y tomate cherry en salsa de mariscos elaborada con fondo de crustáceos

Un plato intenso, aromático y lleno de sabor a mar

CARNES

Taliata

280 gramos de entrecot a la plancha, acompañado de patatas fritas, pimientos padrón y lascas de queso.

Un plato jugoso y equilibrado en sabor y textura.

SUGERENCIA DEL CHEF (Pizzas)

Pizza pistacho

Base de salsa especial de pistacho mortadella de pistacho burrata
bacon crujiente orégano y albahaca

Una pizza cremosa, única y llena de carácter

Pizza barbacoa

Elaborada con salsa barbacoa mozzarella fundida pollo jugoso
carne picada salteada Cebolla caramelizada bacon y maíz dulce

Creando un equilibrio perfecto entre lo ahumado y lo dulce

Pizza carbonara

Mozzarella fundida con bacon crujiente huevo cebolla y parmesano,
aromatizada con orégano y albahaca fresca

Una versión italiana llena de sabor.

Pizza porcini e funghi

Pizza elaborada con champiñones y boletus salteados, acompañado
de una delicada salsa de trufas y un sutil toque de miel, aromatizada
con orégano y albahaca

Una combinación intensa y aromática de la cocina italiana.

Pizza tonno cipolla

Pizza elaborada con salsa de tomate y mozzarella fundida,
acompañada de atún y cebolla, aromatizada con orégano y albahaca.

Un clásico italiano de la cocina italiana.

SUGERENCIA DEL CHEF *(Pastas)*

Tagliatelle porcini funghi

Pasta fresca Tagliatelli salteada con boletus champiñones y trufa, ligada con una suave salsa de 4 quesos y parmesano.

Un plato cremoso y aromático de inspiración italiana

Spaghetti fruti di mare

Pasta fresca con almejas, gambon, púlpitos y calamares, acompañada de tomates cherry, ligados en salsa de mariscos elaborada con fondo de crustáceos realzado con un toque de sal y pimienta

Un plato fresco lleno de sabor marino

Ravioles con salsa salvia

Ravioles de pasta fresca relleno de 4 quesos, salteados en mantequilla con salsa de salvia fresca. Con un toque de pimienta.

Un plato delicado y lleno de matices.

Rigatoni de pistacho

Pasta corta fresca acompañada de una cremosa salsa de pistacho y guanciale

Un plato lleno de carácter italiano.

Tagliatelle al tartufo

Pasta fresca saltada en mantequilla acompañada de una delicada crema de trufas, coronada con un huevo poché y terminada con pecorino rayado.

Un plato cremoso aromático y sofisticado

Tagliatelle nero di sepie

Tagliatelle de pasta negra con sepia y langostinos salteados, con tomate cherry y ligados en salsa de mariscos elaborada con fondo de crustáceos.

Un plato intenso y equilibrado con sabor a mar.

SUGERENCIA DEL CHEF *(Pastas)*

Fagotini de pera

Fagotini de pasta fresca rellenos de pera y gorgonzola, aromatizados con trufa, donde el dulzor de la fruta se equilibra con la intensidad del queso.

Un plato succulento y aromático.

Tagliatelle con almejas

Tagliatelle de pasta fresca salteado con almejas, ligados en un suave bisquet y perfumado con un delicado toque de vino, que realza el sabor marino

Un plato delicado y lleno de sabor marino

POSTRES

Tarta casera de queso

Tarta de queso cremosa y suave, bañada en un delicado sirope de frutos rojos

Un postre de delicado e ideal para acabar la comida

Tarta de zanahoria con bola de helado

Tarta de zanahoria esponjosa y aromática, acompañada con una bola de helado opcional

Un contraste suave y cremoso.

Tarta de chocolate con bola de helado

Tarta de chocolate casera, intensa y cremosa con una bola de helado opcional

Un excelente postre para terminar la velada.

Saco de chocolate

Saco de chocolate horneado relleno de Nutella cremosa

un postre delicado y delicioso con contraste de textura y sabor.

POSTRES

Copa de helado

Copa de helado Servida con sabores a elegir
un postre refrescante y sabroso para degustar al final de la comida

Panna cotta

Panna cotta cremosa a base de baileys bañada con sirope de frutos rojos
postre delicado, suave y elegante para cerrar la comida.

Cannolis

cannolis rellenos de crema suave, corona con un toque de pistacho molido.
Un postre delicado y delicioso en textura y sabor

VENECIA

Trattoria y pizzeria