

Antipasti di pesce

Fish starters - Entreés de Poisson

Tartare di tonno fresco con avocado e lime	21
Fresh Tuna tartare with avocado and lime	
Tartare de thon frais à l'avocat et au citron vert	
Capesante gratinate al forno con burro, Parmigiano e pan grattato	20
Oven baked scallops au gratin with butter, Parmesan cheese and breadcrumbs	
Coquilles Saint-Jacques gratinées au four avec du beurre, du parmesan et de la chapelure	
Tentacoli di polpo scottati con crema di patate e cipolle caramellate	20
Seared octopus tentacles, potato cream and caramelized onions	
Tentacules de poulpe grillés, crème de pomme de terre et oignons caramélisés	
Baccalà mantecato alla Veneziana su letto di polenta morbida	20
Venetian-style creamed cod on a bed of soft polenta	
Morue à la crème de style vénitien sur un lit de polenta douce	
Sarde in saor alla Veneziana	17
Fried sardines marinated with onions and soft polenta	
Sardines frites marinées avec des oignons et de la polenta	
Sautè di Cozze e Vongole in bianco	18
Sautéed Mussels and Clams with white wine, olive oil, garlic and pepper	
Moules et palourdes sautées avec du vin blanc, de l'huile d'olive, de l'ail et du poivre	
Antipasto misto del Doge	25
Tartare di tonno, Baccalà mantecato, Sarde in saor, Capesanta gratinata, Cocktail di gamberi	
Tuna tartare, Creamed cod fish, Fried sardines marinated, Scallops au gratin, Shrimp cocktail	
Tartare de thon, Morue à la crème, Sardines frites, Saint-Jacques gratinées, Cocktail de crevettes	

Antipasti di carne

Classic starters - Entrées classiques

- Bruschetta con pomodoro fresco, basilico e olio EVO** 13
Bruschetta with fresh tomatoes, basil and EVO oil
Bruschetta aux tomates fraîches, basilic et huile EVO
- Carpaccio di manzo scaglie di grana, rucola e tartufo nero** 23
Beef carpaccio with parmesan flakes, rocket and black truffle
Carpaccio de bœuf avec flocons de parmesan, roquette et truffe noire
- Selezione di salumi e formaggi con sottaceti** 20
Selection of cold cuts and cheeses with pickled vegetables
Sélection de charcuterie et de fromages avec des légumes marinés
- Caprese di pomodoro fresco e mozzarella di bufala Campana DOP** 17
Caprese of fresh tomato and buffalo mozzarella from Campania DOP
Caprese de tomate fraîche et mozzarella de bufflonne de Campanie DOP
- Prosciutto crudo di San Daniele DOP con burrata fresca e granella di pistacchio** 20
Raw ham from San Daniele DOP with fresh burrata and pistachio grains
Jambon cru de San Daniele DOP avec burrata fraîche et grains de pistache

Insalatone

Our salads - Nos salades

- Insalatona dello Chef** 15
Misticanza, pomodoro, carote, mozzarella di bufala DOP, olive di Riviera, mais
Mixed salad, tomato, carrots, DOP buffalo mozzarella, Riviera olives, corn
Salade mixte, tomate, carottes, mozzarella de buffle DOP, olives Riviera, maïs
- Insalatona Casanova** 19
Misticanza, pomodoro, tonno fresco, cipolla rossa, granella di noci e olio EVO
Mixed salad, tomato, fresh tuna, red onion, walnut grain and EVO oil
Salade mixte, tomate, thon frais, oignon rouge, noix et huile EVO
- Insalatona Greca** 16
Misticanza, pomodoro, Feta, olive di Riviera, cipolla rossa, origano
Mixed salad, tomato, Feta, Riviera olives, red onion, oregano
Salade mixte, tomate, feta, olives Riviera, oignon rouge, origan
- Insalatona del Doge** 18
Misticanza, rucola, pomodorini ciliegini, scaglie di grana e crema di aceto balsamico
Mixed salad, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes and balsamic vinegar cream
Salade, roquette, tomates cerises, flocons de parmesan et crème de vinaigre balsamique

Primi di pesce

Seafood Pasta & Risotto - Pâtes et risotto aux fruits de mer

Spaghetti alla Busara	20
Gamberi, gamberone, pomodoro, aglio, olio, peperoncino	
Shrimp, king prawn, tomato, garlic, oil, chili pepper	
Crevettes, crevettes royales, tomate, ail, huile, piment	
Linguine alle vongole	21
Linguine with clams	
Linguine aux palourdes	
Linguine in bellavista con Astice, gamberi e pomodorini	28
Linguine in Bellavista with Lobster, prawns and cherry tomatoes	
Linguine à Bellavista avec homard, crevettes et tomates cerises	
Linguine ai frutti di mare	23
Linguine with clams, mussels, shrimp and calamari in tomato and garlic sauce	
Linguine aux palourdes, moules, crevettes et calamars à la sauce tomate et à l'ail	
Paccheri con tonno fresco alla Siciliana	22
con olive di Riviera, capperi, pomodorini ciliegini e basilico fresco	
Paccheri pasta with fresh tuna, Riviera olives, capers, cherry tomatoes and basil	
Pâtes Paccheri au thon frais, olives Riviera, câpres, tomates cerises et basilic	
Risotto al nero di seppia alla Veneziana	24
Classic Venetian ink risotto	minimo per 2 persone p.p
Risotto à l'encre vénitienne classique	
Tagliatelle mare e monti	24
Capesante e funghi misti di stagione	
Tagliatelle with Scallops and mixed seasonal mushrooms	
Tagliatelle aux Coquilles Saint-Jacques et des champignons de saison mélangés	
Zuppa di mare alla Veneziana	22
Venetian seafood soup with toasted bread	
Soupe vénitienne de fruits de mer avec du pain grillé	

Primi di carne

Classic pasta - Pâtes classiques

Spaghetti Cacio e Pepe mantecato nella forma del Parmigiano Reggiano in bellavista Spaghetti with cheese and pepper creamed in the shape of Parmigiano Reggiano Spaghetti au fromage et au poivre à la crème en forme de Parmigiano Reggiano	24
Spaghetti alla Carbonara Eggs, guanciale, pecorino, black pepper Œufs, guanciale, pecorino, poivre noir	19
Spaghetti con polpette di vitello Spaghetti with veal meatballs Spaghetti aux boulettes de viande de veau	18
Lasagna fatta in casa al ragù Homemade lasagna with meat sauce Lasagne maison avec sauce à la viande	18
Tagliatelle con pesto alla Genovese e burrata fresca Tagliatelle with Genovese pesto and fresh burrata on top Tagliatelles au pesto génois et burrata fraîche sur le dessus	23
Tagliatelle al ragù di scottona Tagliatelle with slow cooked scottona beef ragu Bolognese style Tagliatelles au ragoût de bœuf scottona cuit lentement à la bolognaise	19
Trofie con crema di pistacchio e speck croccante Trofie with pistachio cream and crispy bacon Trofie à la crème de pistache et bacon croustillant	21
Trofie crema di gorgonzola, nduja piccante e granella di noci Trofie with gorgonzola cream, spicy nduja and crunchy walnut Trofie à la crème de gorgonzola, nduja épicée et noix croquantes	20
Gnocchi di patate con funghi misti e salsa di tartufo bianco Potato gnocchi with mixed mushrooms and white truffle sauce Gnocchi de pommes de terre avec champignons mélangés et sauce à la truffe blanche	20

Secondi di Pesce

Fish mains - Plats principaux de poisson

Tonno scottato avvolto in crosta di pistacchi		28
Seared tuna wrapped in pistachio crust		
Thon poêlé enveloppé dans une croûte de pistache		
Seppie alla veneziana con polenta morbida		20
Venetian cuttlefish with soft polenta		
Seiche vénitienne avec polenta molle		
Frittura mista di gamberi, calamari, sarde, acquadelle e verdure		26
Mixed frying of shrimp, squid, sardines, acquadelle and vegetables		
Friture mixte de crevettes, de calmars, de sardines, d'acquadelle et de légumes		
Grigliata mista di pesce	(filetto d' orata, calamaro, gamberi, gamberone)	32
Mixed grilled fish	(fillet of sea bream, squid, prawns, prawns)	
Poisson grillé mixte	(filet de dorade, calmar, crevettes, crevettes)	
Gamberoni Reali alla Busara		27
Royal prawns with Busara sauce Venetian style	(tomato, garlic and chili pepper sauce)	
Crevettes royales avec sauce Busara à la vénitienne	(sauce tomate, ail et piment)	
Branzino al forno con patate, olive di Riviera e pomodorini ciliegini		28
Baked sea bass with potatoes, Riviera olives and cherry tomatoes		
Bar au four avec pommes de terre, olives Riviera et tomates cerises		
Astice intero gratinato al forno con burro, Parmigiano e pan grattato		37
Whole lobster au gratin in the oven with butter, Parmesan cheese and breadcrumbs		
Homard entier gratiné au four avec beurre, parmesan et chapelure		
Calamari alla griglia		20
Grilled calamari		
Calamars grillés		

Secondi di carne

Meat main - Plats principaux de viande

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta morbida	24
Veal liver Venetian style with soft polenta	
Foie de veau à la vénitienne avec polenta douce	
Tagliata di manzo	26
con pomodorini ciliegini, rucola e scaglie di grana	
Sliced beef with cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes	
Tranches de bœuf avec tomates cerises, roquette et flocons de parmesan	
Costata di manzo alla griglia con patate al forno	35
Grilled beef rib eye with baked potatoes	
Côte de bœuf grillée avec pommes de terre au four	
Polpette di vitello al sugo di pomodoro e pan tostato	20
Veal meatballs with tomato sauce and toast	
Boulettes de viande de veau avec sauce tomate et pain grillé	

Contorni

Our sides - Guarniture

Verdure alla griglia	(zucchine, melanzane, peperoni)	9
Grilled vegetables	(zucchini, eggplant, peppers)	
Légumes grillés	(courgettes, aubergines, poivrons)	
Insalata mista		9
Mixed salad		
Salade mixte		
Patate fritte		9
French fries		
Pommes de terre frites		
Patate al forno con rosmarino		9
Baked potatoes with rosemary		
Pommes de terre au four au romarin		
Funghi salati in padella con aglio olio e prezzemolo		9
Salted mushrooms in a pan with garlic, oil and parsley		
Champignons salés dans une poêle avec de l'ail, de l'huile et du persil		

Le nostre pizze fatte in casa

Our homemade pizzas - Nos pizzas maison

Margherita	10
mozzarella, pomodoro, basilico, origano mozzarella, tomate, basilic, origan - mozzarella, tomato, basil, oregano	
4 Stagioni	15
mozzarella, pomodoro, cotto, funghi, carciofi mozzarella, tomate, jambon cuit, champignons, artichauts - mozzarella, tomato, cooked ham, mushrooms, artichokes	
Diavola	14
mozzarella, pomodoro, salame piccante mozzarella, tomate, salami épicé - mozzarella, tomato, spicy salami	
Frutti di mare	17
mozzarella, pomodoro, frutti di mare mozzarella, tomate, fruits de mer - mozzarella, tomato, seafood	
4 Formaggi	15
mozzarella, pomodoro, formaggi misti mozzarella, tomate, fromages mélangés - mozzarella, tomato, mixed cheeses	
Napoletana	14
mozzarella, pomodoro, olive, acciughe mozzarella, tomate, olives, anchois - mozzarella, tomato, olives, anchovies	
Vegetariana	13
mozzarella, pomodoro, verdure miste grigliate mozzarella, tomate, mélange de légumes grillés - mozzarella, tomato, mixed grilled vegetables	
Capriciosa	16
mozzarella, pomodoro, funghi, carciofi, olive, uovo Mozzarella, tomate, champignons, artichauts, olives, œuf - mozzarella, tomato, mushrooms, artichokes, olives, egg	
Prosciutto e funghi	15
mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo, funghi mozzarella, tomate, jambon cru, champignons - mozzarella, tomato, raw ham, mushrooms	
San Daniele	16
mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo mozzarella, tomate, jambon cru - mozzarella, tomato, raw ham	

Le pizze speciali

The special pizzas - Les pizzas spéciales

Burrata e Crudo	18
burrata, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, e granella di pistacchio burrata, tomates cerises, roquette, jambon cru et flocons de pistache - burrata, cherry tomatoes, rocket, raw ham, and pistachio flakes	
Crema di Tartufo e Speck	18
mozzarella, crema di tartufo e speck mozzarella, crème de truffe et speck - mozzarella, white truffle cream & speck	
Nduja' , Gorgonzola e Noci	18
mozzarella, pomodoro, nduja' , gorgonzola e noci mozzarella, tomate, nduja', gorgonzola et noix - mozzarella, tomato, nduja', gorgonzola & walnuts	

Dolci fatti in casa

Homemade desserts - Desserts faits maison

Tiramisù classico

Classic tiramisu - Tiramisu classique

9



Crema Catalana alla vaniglia

9

Catalan vanilla cream - Crème à la vanille catalane

Crostata al limone flambé

Flambéed lemon tart - Tarte au citron flambée

9



Tortino al cioccolato con cuore morbido

9

Molten chocolate cake - Fondant au chocolat

Selezione di formaggi stagionati con miele

Selection of aged cheeses with honey - Sélection de fromages vieillis au miel

10

Vini Bianchi 750 ml

White wines - Vins blancs

€

Soave	DEI VESCOVI		22
Pinot Grigio	REGUTA		26
Sauvignon	REGUTA		28
Chardonnay	JERMANN		55
Lugana	CA' MAIOL		38
Vintage Tunina	JERMANN		130
Bardolino Chiaretto	CAVALCHINA	(rosé)	26
Prosecco Brut DOC	VILLA BADOER	(sparkling)	28
Franciacorta DOCG	BERLUCCHI	(sparkling)	55
Moscato	VIGNE AL COLLE	(sweet - sparkling)	28

Le mezze bottiglie 375 ml

The half bottles - Les demi-bouteilles

Pinot grigio	REGUTA		16
--------------	--------	--	----

Vino alla spina

Wine on tap - Vin à la pression

Bianco	1/2 litro	FATTORETTO	13
Frizzante	1/2 litro	FATTORETTO	15

Vini bianchi al calice

White wines by the glass - Vins blancs au verre

Bianco	FATTORETTO	7
Sauvignon	REGUTA	8
Prosecco	VILLA BADOER	8

Vini Rossi 750 ml

Red wines - Vins rouges

€

Cabernet	REGUTA	24
Bardolino	CA' VEGAR	26
Valpolicella	CA' VEGAR	28
Ripasso di Valpo.	CA' VEGAR	38
Amarone	MONTRESOR	65
Barolo	MARCHESI	75
Chianti Classico	SAN LEONINO	36
Lambrusco	RIUNITE	(sparkling demi sweet) 28
Brunello di Montalcino	VAL DI SUGA	70
Tignanello	ANTINORI	220
Sassicaia	BOLGHERI	525

Le mezze bottiglie 375 ml

The half bottles - Les demi-bouteilles

Chianti Classico	SAN LEONINO	20
------------------	-------------	----

Vino alla spina

Wine on tap - Vin à la pression

Rosso	1/2 litro	FATTORETTO	13
-------	-----------	------------	----

Vini rossi al calice

Red wines by the glass - Vins rouges au verre

Rosso	FATTORETTO	7
Bardolino	CA' VEGAR	8
Cabernet	REGUTA	8

Birra e Bibite

Beer and Drinks - Bière et boissons

Birra alla spina Kaiser	0.50 l	9	Soft Drinks	330 ml	5
Birra Peroni bott.	0.33 l	7	Acqua MOOD	0.81L	5
Birra ALCOHOL FREE	0.33 l	7			

Aperitivi & Cocktail

Spritz Aperol

*Prosecco
Aperol
Soda Water*

8



Spritz Campari

*Prosecco
Campari
Soda Water*

8



Hugo Spritz

*Prosecco
Siroppo di
Sambuco
Fresh Mint
Soda Water*

9



Bellini

*Prosecco
Peach Juice*

9



Mimosa

*Prosecco
Orange Juice*

9



Gin Lemon

*Gin
Lemonsoda*

9



Cuba Libre

*Rum
Coca Cola*

9



Gin Tonic

*Gin
Tonic Water*

9



Whisky Cola

*Whisky
Coca Cola*

9



Vodka Lemon

*Vodka
Lemonsoda*

9



Screwdriver

*Vodka
Orange Juice*

9



Americano

*Red Martini
Gin*

8



Italian Love *

*Peach Juice
Orange Juice
Strawberry
Syrup
Lemon Juice
Soda Water*

9



***ALCOHOL FREE**

Long Island

*Gin
Vodka
Rum
Triple Sec
Tequila
Cola
Lemon Juice
Zucchero di Canna*

12



Disaronno

*Orange
Amaretto
Orange Juice*

9



Mojito

*Rum
Succo di Lime
Menta Fresca
Zucchero
Soda Water*

10



Smoked

*Old Fashioned
Bourbon Whisky
Angostura
Sugar Cube*

10



Negroni

*Campari
Red Martini
Gin*

10



MENU DI CARNE

LASAGNE DELLA CASA

HOME MADE LASAGNE

LASAGNE MAISON

SPAGHETTI AL POMODORO

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE

* * *

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE

MILANESE CHICKEN CUTLET

ESCALOPE DE POULET MILANAIS

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA

VENETIAN VEAL LIVER

FOIE DE VEAU VÉNITIEN

* * *

INSALATA MISTA O PATATINE FRITTE

MIXED SALAD OR FRENCH FRIES

MENU DI PESCE

SPAGHETTI ALLA BUSERA

GAMBERI, POMODORO, AGLIO, PEPERONCINO

SHRIMP, TOMATO, GARLIC, CHILLI PEPPER

CREVETTES, TOMATE, AIL, PIMENT

SPAGHETTI CON COZZE ALLA MARINARA

SPAGHETTI WITH COZZE MARINARA STYLE

SPAGHETTI AUX MOULES À LA MARINARA

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA

SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK

SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE

* * *

FRITTURA DI CALAMARI

FRIED CALAMARI

CALAMARS FRITS

FILETTO D' ORATA ALLA GRIGLIA

GRILLED SEA BREAM FILLET

FILET DE BRASSE GRILLÉ

* * *

INSALATA MISTA O PATATINE FRITTE

MIXED SALAD OR FRENCH FRIES

Tasse, coperto & cortesie € 4.00 p.p. / Tax, cover charge & complimentary € 4.00 p.p.

I menu' sono validi fino alle 18:00 / The menus are valid until 06:00 pm

Il menu fisso e' valido solo per 1 persona e non può essere condiviso !

The fixed menu is only valid for 1 person and cannot be shared !



GLUTINE



SEDANO



FRUTTA
A GUSCIO



PESCE



SOIA



SEMI
DI SESAMO



ARACHIDI



CROSTACEI



UOVA



MOLLUSCHI



LATTE



SENAPE



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



LUPINI

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - ART. 44, LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI ALLERGENI NEI PIATTI SONO DISPONIBILI PRESSO IL PERSONALE DI SALA.

IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI,
SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE PRIMA DELL' ORDINAZIONE.

Nonostante l'Attenzione Posta Nella Preparazione Delle Piatanze,

Non Si Può Escludere la Possibile Presenza di Tracce di Allergeni Dovuta a Contaminazione Crociata.

INFORMATION ON ALLERGENS

WE INFORM YOUR KIND CUSTOMERS THAT IN COMPLIANCE WITH REGULATION (EU) NO. 1169/2011 - ART. 44, INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE DISHES IS AVAILABLE FROM THE DINING ROOM STAFF.

IN CASE OF ALLERGIES AND/OR FOOD INTOLERANCES,
PLEASE NOTIFY THE STAFF BEFORE ORDERING.

Despite the Attention Paid to the Preparation of the Dishes,

The Possible Presence of Traces of Allergens due To Cross-Contamination Cannot Be Excluded.