

# Trattoria Rialto Novo Menu

multilanguage menu  
with allergens



## APERITIVO

APERITIFS ~ APÉRITIFS  
APERITIFS ~ APERITIVOS

*Spritz Aperol* € 6,00  
Prosecco, Aperol, soda water, orange slice, ice

*Americano* € 10,00  
Campari, sweet red vermouth, soda water, orange slice, ice

*Negroni* € 10,00  
Gin, Campari, sweet red vermouth, orange slice, ice

*Bellini* € 10,00  
Prosecco, white peach purée

*Gin tonic - Gin lemon* € 12,00  
Premium gin selections up to € 21,00

*Spritz analcolico* € 5,00  
Non-alcoholic spritz - Spritz sans alcool  
Alkoholfreier Spritz - Spritz sin alcohol

Il gusto autentico della laguna ~ The authentic taste of the lagoon

**ANTIPASTI DI LAGUNA**  
LAGOON STARTERS ~ ENTRÉES DE LA LAGUNE  
VORSPEISEN AUS DER LAGUNE ~ ENTRANTES DE LA LAGUNA

---

*Tris veneziano*<sup>4-7</sup> € 14,50

con baccalà mantecato, sarde in saor, nero di seppia con polenta  
Venetian trio with creamed cod, sweet-and-sour sardines, cuttlefish ink with polenta  
Trio vénitien avec morue à la crème, sardines en saor, encre de seiche avec polenta  
Venezianisches Trio mit Stockfischcreme, Sardinen in saor, Sepiatinte mit Polenta  
Trío veneciano con bacalao mantecado, sardinas en saor, tinta de sepia con polenta

*Pepata di cozze e vongole alla busara*<sup>14-12</sup> € 18,50

Mussels and clams "alla busara"  
Moules et palourdes à la busara  
Miesmuscheln und Venusmuscheln nach Busara-Art  
Mejillones y almejas a la busara

*Le tre crudità di mare*<sup>4-14</sup> € 22,00

Three seafood crudités  
Trois crudités de la mer  
Drei Meeresfrüchte-Crudités  
Tres crudités de mar

*Capesante gratinate al forno*<sup>1-7-14</sup> € 19,50

Baked scallops au gratin  
Saint-Jacques gratinées au four  
Überbackene Jakobsmuscheln aus dem Ofen  
Vieiras gratinadas al horno

*Le fantasia del mare*<sup>2-4-14</sup> € 28,50

Seafood fantasy selection  
Fantaisie de fruits de mer  
Meeresfrüchte-Variation  
Fantasía de mariscos

---

coperto - cover charge - couvert - Tischgedeck - Servicio de mesa € 3,00  
Nel caso manchino prodotti freschi, verranno utilizzati surgelati di ottima qualità  
If fresh products are unavailable, high-quality frozen alternatives will be used.  
En cas d'indisponibilité de produits frais, des produits surgelés de haute qualité seront utilisés.  
Sollten frische Produkte nicht verfügbar sein, werden hochwertige Tiefkühlprodukte verwendet.  
En caso de falta de productos frescos, se utilizarán productos congelados de alta calidad.

## ANTIPASTI DI TERRA

LAND STARTERS ~ ENTRÉES DE TERRE

VORSPEISEN VOM LAND ~ ENTRANTES DE TIERRA

---

*Bruschetta con pomodorini, olio d'oliva, aglio e basilico*<sup>1</sup> € 10,50

*Bruschetta with cherry tomatoes, olive oil, garlic and basil*

*Bruschetta aux tomates cerises, huile d'olive, ail et basilic*

*Bruschetta mit Kirschtomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum*

*Bruschetta con tomates cherry, aceite de oliva, ajo y albahaca*

*Prosciutto crudo nostrano con burrata pugliese*<sup>7</sup> € 16,50

*Local cured ham with burrata cheese*

*Jambon cru artisanal avec burrata des Pouilles*

*Hausgemachter Rohschinken mit Burrata aus Apulien*

*Jamón curado artesanal con burrata de Apulia*

*Caprese con pesto alla genovese*<sup>7-8</sup> € 12,50

*Caprese with Genoese pesto*

*Caprese avec pesto à la génoise*

*Caprese mit Genueser Pesto*

*Caprese con pesto genovés*

*Tartare di Fassona con stracciatella e carpaccio di tartufo nero*<sup>7</sup> € 18,50

*Fassona beef tartare with stracciatella and black truffle carpaccio*

*Tartare de bœuf Fassona avec stracciatella et carpaccio de truffe noire*

*Fassona-Rindertatar mit Stracciatella und schwarzem Trüffel-Carpaccio*

*Tartar de ternera Fassona con stracciatella y carpaccio de trufa negra*

*Tagliere con i nostri salumi e formaggi italiani*<sup>7-8-12</sup> € 25,00

*Selection of Italian cured meats and cheeses*

*Planche de charcuteries et fromages italiens*

*Auswahl italienischer Wurst- und Käsespezialitäten*

*Tabla de embutidos y quesos italianos*

## PRIMI DI LAGUNA

LAGOON FIRST COURSES ~ PREMIERS PLATS DE LA LAGUNE  
ERSTE GÄNGE AUS DER LAGUNE ~ PRIMEROS DE LA LAGUNA

---

***Orecchiette con pesto di pistacchi e capesante***<sup>1-7-8-14</sup> € 19,50

*Orecchiette with pistachio pesto and scallops*  
*Orecchiette au pesto de pistaches et Saint-Jacques*  
*Orecchiette mit Pistazienpesto und Jakobsmuscheln*  
*Orecchiette con pesto de pistachos y vieiras*

***Spaghetti alle vongole km 0***<sup>1-14</sup> € 18,30

*Spaghetti with local clams*  
*Spaghetti aux palourdes*  
*Spaghetti mit Venusmuscheln*  
*Espaguetis con almejas*

***Spaghetti al nero di seppia***<sup>1-14</sup> € 18,00

*Spaghetti with cuttlefish ink*  
*Spaghetti à l'encre de seiche*  
*Spaghetti mit Sepiatinte*  
*Espaguetis con tinta de sepia*

***Linguine allo scoglio***<sup>1-2-14</sup> € 24,50

*Seafood linguine*  
*Linguine aux fruits de mer*  
*Linguine mit Meeresfrüchten*  
*Linguine con mariscos*

***Bigoli in salsa***<sup>1-4</sup> € 18,00

*Bigoli in anchovy sauce*  
*Bigoli en sauce aux anchois*  
*Bigoli in Sardellensauce*  
*Bigoli en salsa de anchoas*

***Fettuccine al salmone***<sup>1-4</sup> € 17,50

*Fettuccine with salmon*  
*Fettuccine au saumon*  
*Fettuccine mit Lachs*  
*Fettuccine con salmón*

## PRIMI DI TERRA

LAND FIRST COURSES ~ PREMIERS PLATS DE TERRE  
ERSTE GÄNGE VOM LAND ~ PRIMEROS DE TIERRA

---

***Lasagna al ragù***<sup>1-3-7-9</sup> € 15,00

*Lasagna with meat ragù*

*Lasagnes au ragù*

*Lasagne mit Ragù*

*Lasaña al ragù*

***Carbonara “de me nonna” con pecorino romano***<sup>1-3-7</sup> € 16,50

*Traditional carbonara with Pecorino Romano*

*Carbonara traditionnelle au pecorino romano*

*Traditionelle Carbonara mit Pecorino Romano*

*Carbonara tradicional con pecorino romano*

***Ravioli freschi ricotta e spinaci***<sup>1-7-8</sup> € 18,50

*con pesto alla genovese e ricotta affumicata*

*Fresh ricotta and spinach ravioli with Genoese pesto and smoked ricotta*

*Raviolis frais ricotta et épinards avec pesto à la génoise et ricotta fumée*

*Frische Ravioli mit Ricotta und Spinat, Genueser Pesto und geräuchertem Ricotta*

*Raviolis frescos de ricotta y espinacas con pesto genovés y ricotta ahumada*

***Fettuccine con salsiccia e radicchio trevigiano***<sup>1</sup> € 15,50

*Fettuccine with sausage and Treviso radicchio*

*Fettuccine à la saucisse et radicchio de Trévisé*

*Fettuccine mit Salsiccia und Treviser Radicchio*

*Fettuccine con salchicha y radicchio de Treviso*

***Spaghetti alla bolognese***<sup>1-9</sup> € 13,30

*Spaghetti Bolognese*

*Spaghetti à la bolognaise*

*Spaghetti Bolognese*

*Espaguetis a la boloñesa*

***Bigoi con ragù anatra***<sup>1-9</sup> € 16,50

*Bigoli with duck ragù*

*Bigoli au ragù de canard*

*Bigoli mit Entenragù*

*Bigoli con ragù de pato*

## SECONDI DI LAGUNA

LAGOON MAIN COURSES ~ PLATS PRINCIPAUX DE LA LAGUNE  
HAUPTGERICHTE AUS DER LAGUNE ~ SEGUNDOS DE LA LAGUNA

---

*Piovra sul letto di polenta bianca*<sup>14</sup> € 19,50

Octopus on white polenta  
Poulpe sur polenta blanche  
Oktopus auf weißer Polenta  
Pulpo sobre polenta blanca

*Filetto di tonno scottato con stracciatella e carpaccio di tartufo nero*<sup>4-7</sup> € 24,50

Seared tuna fillet with stracciatella and black truffle carpaccio  
Filet de thon snacké avec stracciatella et carpaccio de truffe noire  
Kurz gebratenes Thunfischfilet mit Stracciatella und schwarzem Trüffel-Carpaccio  
Filete de atún sellado con stracciatella y carpaccio de trufa negra

*Pesce del giorno*<sup>4</sup> € 24,50

Catch of the day  
Poisson du jour  
Fisch des Tages  
Pescado del día

*Gran fritto misto del mare con verdure*<sup>1-2-14</sup> € 26,30

Mixed fried seafood with vegetables  
Friture mixte de la mer avec légumes  
Gemischter frittierter Meeresfrüchte-Teller mit Gemüse  
Fritura mixta del mar con verduras

*Grigliata mista* (x2 persone)<sup>2-4-14</sup> prezzo per persona € 40,00

Mixed grilled seafood (for 2 people)  
Grillade mixte de la mer (pour 2 personnes)  
Gemischter Meeresfrüchte-Grill (für 2 Personen)  
Parrillada mixta de mar (para 2 personas)

---

### Allergeni - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI - Allergens - SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE

1- Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products based on shellfish 3 - Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg products 4 - Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products based on fish 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanut-based products 6 - Soia e prodotti a base di soia - Soy and soy products 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and milk-based products (including lactose) 8 - Frutta a guscio e i loro prodotti - Nuts and their products 9 - Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products containing celery 10 - Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products containing mustard 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on sesame seeds 12 - Anidride solforosa e solfiti - Sulfur dioxide and sulphites 13 - Lupini e prodotti a base di lupini - Lupin and products based on lupins 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on shellfish  
ELENCO ALLERGENI Allergen List - Regolamento UE 1169/2011

## SECONDI DI TERRA

LAND MAIN COURSES ~ PLATS PRINCIPAUX DE TERRE  
HAUPTGERICHTE VOM LAND ~ SEGUNDOS DE TIERRA

---

*Tagliata di manzo sul letto di rucola e grana*<sup>7</sup> € 22,50

Sliced beef with rocket and parmesan - Tagliata de bœuf sur lit de roquette et parmesan  
Rinder-Tagliata auf Rucola und Parmesan - Tagliata de ternera sobre rúcula y parmesano

*Stinco di agnello con purè di patate*<sup>7</sup> € 24,50

Lamb shank with mashed potatoes - Jarret d'agneau avec purée de pommes de terre  
Lammhaxe mit Kartoffelpüree - Jarrete de cordero con puré de patatas

*Fegato alla veneziana con polenta* € 18,50

Venetian-style liver with polenta - Foie à la vénitienne avec polenta  
Kalbsleber venezianischer Art mit Polenta - Hígado a la veneciana con polenta

*Petto di pollo con verdure al forno* € 19,50

Roast chicken breast with vegetables - Blanc de poulet rôti avec légumes  
Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse - Pechuga de pollo asada con verduras

*Fiorentina 1 kg* (x2 persone) prezzo per persona € 45,00

Florentine steak (for 2 people) - Fiorentina (pour 2 personnes)  
Fiorentina-Steak (für 2 Personen) - Fiorentina (para 2 personas)

## CONTORNI

SIDE DISHES ~ GARNITURES ~ BEILAGEN ~ GUARNICIONES

---

*Insalata mista* Mixed salad - Salade mixte - Gemischter Salat - Ensalada mixta € 7,50

*Insalatona* € 15,50

Large mixed salad - Grande salade composée - Großer gemischter - Salat - Ensalada grande

*Caesar salad*<sup>1-3-4-7</sup> € 18,50

Caesar salad - Salade César - Caesar Salad - Ensalada César

*Verdure alla griglia* € 8,50

Grilled vegetables - Légumes grillés - Gegrilltes Gemüse - Verduras a la parrilla

*Patate al forno* € 8,50

Roasted potatoes - Pommes de terre rôties - Ofenkartoffeln - Patatas al horno

*Patate fritte* French fries - Frites - Pommes frites - Patatas fritas € 7,50

## CAFFETTERIA

COFFEE ~ CAFÉTERIE ~ KAFFEE ~ CAFETERÍA

<b>Caffè</b>	€ 2,50
Espresso - Café	
<b>Caffè americano</b>	€ 4,00
American coffee - Café américain	
Amerikanischer Kaffee	
<b>Cappuccino</b>	€ 5,00
<b>Caffè latte</b>	€ 5,50
<b>Iced coffee</b>	€ 4,00
Café glacé - Eiskaffee - Café helado	
<b>Tè caldo</b>	€ 4,00
Hot tea - Thé chaud - Heißer Tee - Té caliente	
<b>Irish coffee</b>	€ 18,00

## BIRRA

BEER ~ BIÈRE ~ BIER ~ CERVEZA

<b>Birra media</b>	0,4lt € 8,00
Medium beer - Bière moyenne	
Mittleres Bier - Cerveza mediana	
<b>Birra grande</b>	1lt € 16,00
Large beer - Grande bière	
Großes Bier - Cerveza grande	

## BIBITE

SOFT DRINKS ~ BOISSONS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE ~ BEBIDAS

<b>Acqua naturale/frizzante</b>	0,75l € 4,50
Still or sparkling water	
<b>Bibite</b> soft drinks	€ 5,00
Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Fanta - Sprite - Té freddo pesca (Peach Iced Tea) - Té freddo limone (Lemon Iced Tea)	
<b>Acqua tonica</b>	€ 5,00
<b>Succo di frutta</b> Fruit juice	€ 5,00
mela verde - ananas - pesca - arancia green apple - pineapple - peach - orange	

## COCKTAILS

<b>Mojito</b>	€ 12,00
White rum, fresh lime juice, mint leaves, sugar, soda water, ice	
<b>Moscow Mule</b>	€ 12,90
Vodka, ginger beer, fresh lime juice, lime wedge, ice	
<b>Jack Cola</b>	€ 12,00
<b>Screwdriver</b>	€ 12,00
Vodka, orange juice, orange slice, ice	
<b>Margarita</b>	€ 15,00
Tequila, triple sec, fresh lime juice, ice	
<b>Sex on the gondola</b>	€ 15,00
Vodka, peach schnapps, orange juice, cranberry juice, orange slice, ice	

Premium cocktail selections up to € 25,00

## WHISKEY 4cl

<b>Lagavulin 16</b>	€ 16,00
<b>Jack Daniel's</b>	€ 10,00
<b>Oban 14</b> Scotch	€ 12,00
<b>Nikka</b> Giappone - Japan	€ 14,00

## RUM 4cl

<b>Bacardi</b>	€ 8,00
<b>Don Papa</b>	€ 10,00
<b>Diplomatico</b>	€ 13,00
<b>Zacapa 23</b>	€ 16,00

## GRAPPE 4cl

<b>Grappa Poli</b>	€ 7,00
<b>Grappa Amarone</b>	€ 12,00
<b>Grappa Tignanello</b>	€ 12,00
<b>Grappa S. Leonardo</b>	€ 15,00
<b>Grappa Ornellaia</b>	€ 18,00

Trattoria *Riatto Novo*  
S. Polo 518 - 30125 Venezia VE  
tel 041 523 5774 - follow us  