



CANTINONE
STORICO

Benvenuti nel cuore di Venezia. Ogni piatto celebra la nostra storia e la passione per la tradizione culinaria veneziana, con ingredienti scelti per un'esperienza di gusto indimenticabile.

Welcome to the heart of Venice. Each dish celebrates our history and passion for Venetian culinary tradition, with ingredients chosen to create an unforgettable dining experience.

Buon appetito!



Antipasti di Pesce . Fish Appetizer

Carpaccio di branzino al lime (4)	€ 17,00
Sea bass carpaccio with lime	
Zeebaarscarpaccio mit limoen	
Carpaccio de bar au citron vert	
Antipasto misto di mare (1,2,4,8,9,14)	€ 19,00 Mixed sea
food appetizer	
Gemengd zeevruchtenvoorgerecht	
Assortiment de fruits de mer	
Saltata di cozze e vongole (14)	€ 15,00
Sautéed mussels and clams	
Gebakken mosselen en venusschelpen	
Moules et palourdes sautées	
Schie con polenta morbida (2)	€ 16,00
Local lagoon Shrimps & soft polenta	
Schie mit zachte polenta	
Schie avec polenta douce	
Salmone marinato agli agrumi con stracciatella (4,7)	€ 15,00
Citrus-marinated salmon with stracciatella	
In citrus gemarineerde zalm mit stracciatella	
Saumon mariné aux agrumes et stracciatella	
Cappesante al forno (1,14)	€ 18,00
Baked scallops	
Gebakken coquilles	
Coquilles Saint-Jacques au four	

Non Pesce – Not Fish

Bresaola di Black Angus con rucola e grana (7)	€ 17,00
Black Angus bresaola with arugula and parmesan	
Black Angus bresaola mit rucola en Parmezaanse kaas	
Bresaola Black Angus avec roquette et parmesan	
Prosciutto crudo di Parma DOP con burrata (7)	€ 17,00
Parma ham DOP with burrata	
Parmaham DOP mit burrata	
Jambon de Parme AOP avec burrata	
Burrata Pugliese con pomodorini, olive taggiasche (7)	€ 15,00
Burrata Pugliese with cherry tomatoes, taggiasche olives	
Burrata Pugliese mit cherrytomaten en Taggiasca olijven	
Burrata des Pouilles avec tomates cerises et olives Taggiasca	
Affettati Misti di salumi con formaggi (7,8)	€ 20,00
Mixed cold cuts with cheeses	
Gemengde vleeswaren mit kaas	
Assortiment de charcuteries et fromages	
Giardino di verdure su hummus di ceci (1,9,11)	€ 15,00
Vegetable garden on chickpea hummus	
Groentetuin op kikkererwtenhummus	
Salade de légumes sur houmous de pois chiches	

Zuppe. Soups

Minestrone di verdure	€ 15,00
Vegetable Minestrone	
Groenteminestrone	
Minestrone aux légumes Soupe	
Zuppa di pesce con crostini (1,2,4,9,14)	€ 18,00
Fish soup with croutons	
Vissoep mit croutons	
Soupe de poisson aux picatostes	

Primi Piatti . First courses

Ravioli di ricotta e spinaci con mascarpone e tartufo (1,3,7)	€ 19,00
Ricotta and spinach ravioli with mascarpone and truffle	
Ricotta-spinazie ravioli mit mascarpone en truffel Huisgemaakte	
Raviolis ricotta-épinards au mascarpone et à la truffe	
Gnocchi fatti in casa ai quattro formaggi (1,3,7)	€ 19,00
Homemade gnocchi with four-cheese	
gnocchi mit vier kazen	
Gnocchis maison aux quatre fromages	
Lasagna alla bolognese (1,3,7,9)	€ 18,00
Lasagna Bolognese	
Lasagne Bolognese	
Lasagnes bolognaises	
maccheroni al pesto (1,7,8)	€ 17,00
Macaroni with pesto sauce	
Macaroni mit pesto	
Macaronis aux pesto	

Primi Piatti di pesce – fish first courses

Spaghetti alle vongole (1,14) € 19,00

Spaghetti with clams

Spaghetti mit venusschelpen

Spaghettis aux palourdes

Spaghetti al nero di seppia (1,9,14) € 18,00

spaghetti with squid ink

Spaghetti mit inktvisinkt

Spaghettis à l'encre de seiche

Tagliatelle all'orata, arancia e granella di pistacchi (1,3,4,8) € 19,00

Tagliatelle with sea bream, orange and pistachios

Tagliatelle mit zeebrasem, sinaasappel en gehakte pistachenoten

Tagliatelles à la dorade, à l'orange et aux pistaches concassées

Tagliatelle alla busara (1,2,3) € 25,00

Tagliatelle alla busara (with scampi)

Tagliatelle alla busara (mit scampi)

Tagliatelles alla busara (aux crevettes)

Paccheri allo scoglio (1,2,4,14) € 24,00

Paccheri with seafood

Paccheri mit Meeresfrüchten

Paccheri aux fruits de mer

Risotto alla zafferano, capesante e carpaccio di gambero rosso

(minimo due persone) (1,2,9,14) p.p. € 28,00

Risotto with saffron, scallops and red prawn carpaccio (min. two people)

Saffraan risotto mit coquilles en carpaccio van rode garnalen (minimaal voor twee personen, prijs per persoon)

Risotto au safran, Saint-Jacques et carpaccio de crevettes rouges (minimum pour deux personnes, prix par personne)

Secondi piatti . Second Courses

Tagliata di roastbeef con rucola e grana (7)	€ 23,00
Sliced roast beef with rocket and parmesan	
Gesneden rosbief mt rucola en Parmezaanse kaas	
Tranches de rôti de bœuf à la roquette et au parmesan	
Costolette di agnello alla griglia (7)	€ 25,00
Grilled lamb chops	
Gegrilde lamskoteletten	
Côtelettes d'agneau grillées	
petto di pollo con panna e funghi (1,7)	€ 22,00
chicken breast with cream and mushrooms	
Kipfilet mit room en champignons	
Blanc de poulet à la crème et aux champignons	
Fegato alla veneziana con polenta (1)	€ 21,00
Venetian-style liver with polenta	
Lever op Venetiaanse wijze mit polenta	
Foie vénitien à la polenta	
Filetto di manzo al pepe verde (1,7,10)	€ 35,00
Fillet of beef with green pepper corns	
Runderfilet mit groene peperkorrels	
Filet de bœuf sauce aux poivres verts	

Secondi piatti di pesce . Fish Second Courses

Seppie al nero con polenta (9,14)	€ 19,00
Cuttlefish with squid ink with polenta	
In zwarte inktvis gemarineerd mit polenta	
Seiche à l'encre de seiche à la polenta	
Salmone a bassa temperatura su crema di piselli (4)	€ 19,00
Slow-cooked salmon on pea cream	
Langzaam gegaarde zalm in erwtenroomsaus	
Saumon mijoté à la purée de petits pois	
calamari fritti con polenta (1,14)	€ 19,00
Fried calamari with polenta	
Gefrituurde zeevruchtenmix mit polenta	
Calamars frits à la polenta	
*Fritto misto di mare (1,2,4,14)	€ 28,00
mixed fried seafood	
Gemengde gefrituurde zeevruchten	
Assortiment de fruits de mer frits	
grigliata mista di pesce con polenta (2,4,14)	€ 29,00
Mixed grilled fish with polenta	
Gemengde gegrilde vis mit polenta	
Assortiment de poissons grillés à la polenta	
Filetto di rombo in crosta di patate (1,4,7)	€ 28,00
Turbot fillet in a potato crust	
Tarbotfilet in aardappelkorst	
Filet de turbot en croûte de pommes de terre	
Pesce del giorno (al forno, alla griglia, al sale) (chiedi il peso)	
	x100g € 11,00
Fish of the day (baked, grilled , in crust of salt) (ask for weight)	
Vis van de dag (gebakken, gegrild, in zout gebakken) (vraag naar het gewicht)	
Poisson du jour (cuit au four, grillé ou en croûte de sel) (prix sur demande)	


Contorni . Side dishes


Insalata mista Mixed salad - Gemengde salade - Salade composée	€ 7,00
Patate fritte French fries – Friet - Frites	€ 7,00
Patate al forno Baked potatoes - Gebakken aardappelen - Pommes de terre au four	€ 7,00
Verdure di stagione alla griglia Grilled seasonal vegetables - Gegrilde seizoensgroenten - Légumes de saison grillés	€ 7,00
Spinaci al burro o al naturale Spinach (with butter or natura) Spinazie (mit boter of naturel) Épinards (au beurre ou nature)	€ 7,00

coperto - cover charge - couvert - gedeck € 3,00

in alcuni periodi dell'anno potrà essere serviti prodotti ittici congelati di prima qualità
top quality frozen fish products may be served at certain times of the year

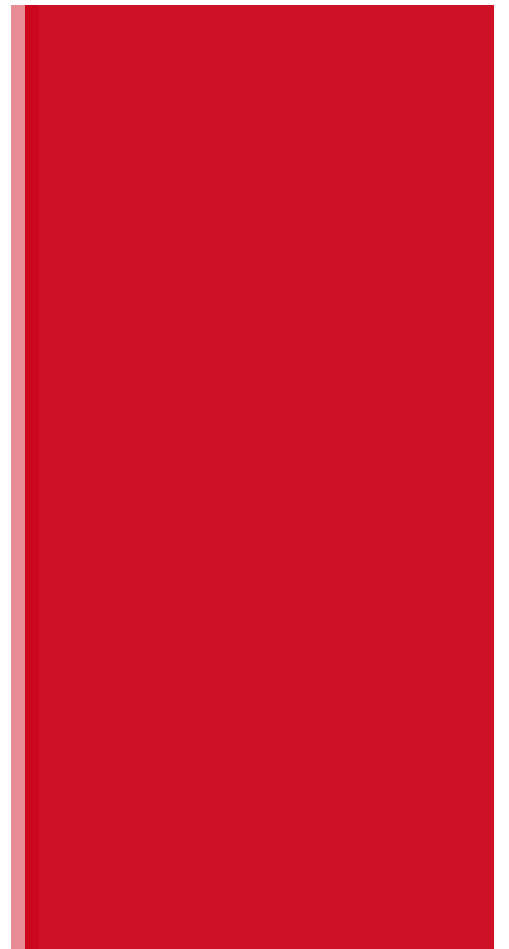
Allergeni - Allergen - Allergène

 "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."

 "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."



"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."



"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon."

Bevande

Acqua minerale	750 ML	€ 4,50
Acqua minerale	500 ML	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite in lattina	330 ML	€ 4,50
Tè freddo in lattina	330 ML	€ 4,50
Succo di frutta		€ 5,00

Birra alla spina

Heineken alla spina	400 ML	€ 8,50
Heineken alla spina	200 ML	€ 5,00

Birra in bottiglia

Birra MORETTI	330 ML	€ 7,50
Birra Dolomiti pils	330 ML	€ 7,50
Birra Dolomiti non filtrata	330 ML	€ 7,50
Birra Dolomiti Rossa doppio malto	330 ML	€ 7,50

Birra artigianale Ducato

Via Emilia (Pils)	330 ML	€ 7,50
Freeride (IPA)	330 ML	€ 7,50

Birra non alcolica

Superior Fabbrica in Pedavena	330 ML	€ 7,00
-------------------------------	--------	--------

Caffetteria

Caffè espresso		€ 3,50
Cappuccino		€ 5,00
Caffè corretto		€ 5,00
Caffè latte		€ 5,00
Irish caffè		€ 13,00
Tè caldo		€ 4,50
Tisana		€ 4,50

Tabella degli Allergeni Alimentari (Reg. UE 1169/2011)



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
