

# ALBACARO

## VENEZIA GOURMET

### CICCHETTI GOURMET DI PESCE

(FISH TAPAS)

**DEGUSTAZIONE "SAOR DI PESCE" - € 5**  
sarde in saòr, coda di gambero in saòr, pessin in saòr <sup>1.2.4.8</sup>  
*sardine, shrimp, minnow stewed with onion, raisins and pine nuts*

**FOLPETTI ALL'ARRABBIATA - € 5**  
moscardini in umido con polenta <sup>1.14</sup>  
*baby octopus in a marinara sauce with polenta*

**CALAMARI AL CURRY - € 6**  
calamari con purè di zucca e curry <sup>4.7.11</sup>  
*curry calamari with pumpkin cream*

**LA PIOVRA - € 6**  
tentacolo di piovra con purè di patate viola e burrata <sup>7.14</sup>  
*octopus with burrata and violet mashed potatoes*

**SPAGHETTI ALLA BUSARA - € 6/11**  
spaghetti al pomodoro con scampi e gamberetti <sup>1.2.9</sup>  
*spaghetti in a spicy marinara sauce with shrimp and scampi*

**TONNO ALLA TARTARA - € 6,5**  
tonno marinato alla curcuma con finocchi e arance <sup>4</sup>  
*turmeric-marinated tuna with fennels and oranges*

**SCARTOSSO DE PESSE - € 7,5**  
cono di calamari, 'peoci', sarde e 'pessin' <sup>1.4.14</sup>  
*mix of fried calamari, mussels, sardines and minnows*

**TUNA-BURGER - € 5**  
panino con tonno fresco in crosta di sesamo, cipolla  
caramellata e burrata <sup>1.3.4.7.11</sup>  
*fresh tuna burger with burrata, with home-made bread*

### CICCHETTI GOURMET DI CARNE

(MEAT TAPAS)

**POLPETTE IN SALSA - € 5**  
polpette di carne in umido <sup>1.3.7.9</sup>  
*meatballs in a marinara sauce*

**FEGATO ALLA VENEZIANA - € 5/10**  
fegato e cipolla brasati al vino bianco, serviti con polenta <sup>1</sup>  
*onion-stewed liver with polenta*

**PASTISSADA-BURGER - € 6**  
panino con spezzatino di manzo e polenta <sup>1.3.11</sup>  
*stewed beef burger and polenta with home-made bread*

### CICCHETTI GOURMET VEGETARIANI

(VEGETARIAN TAPAS)

✓ **DEGUSTAZIONE "SAOR VEGANO" - € 5**  
zucca e radicchio in saòr <sup>1</sup>  
*pumpkin and red chickory stewed with onion, raisins and pine nuts*

✓ **'RISI E BISI' - € 5/10**  
riso con piselli <sup>1.7</sup>  
*rice with sweet peas*

✓ **VEGGY-BURGER - € 5**  
panino con patty di verdure, anello di cipolla e rucola <sup>1.3.11</sup>  
*vegetables home-made burger, with onion ring*

### CICCHETTI GOURMET DOLCI

(SWEET TAPAS)

**TIRAMISU' <sup>1.3.7</sup> - € 5**  
*tiramisù*

**DOLCE DEL DI' - € 5**  
*dessert of the day*

**CREMA FRITTA ALLA VENEZIANA <sup>1.3.7</sup> - € 5**  
*fried chantilly cream*

**SALAME AL CIOCCOLATO <sup>1.3.7</sup> - € 5**  
*chocolate pudding with cookies*

**BISCOTTI VENEZIANI e  
OMBRA DI VINO DOLCE <sup>1.3.7.8</sup> - € 5**  
*venetian cookies with a glass of sweet wine*

### CICCHETTI DA BANCO

€ 1,5 AL PEZZO

**GONDOLA - € 12**  
barca con 8 cicchetti 'dal banco'

**BRAGOZZO - € 23**  
barca con 16 cicchetti 'dal banco'

**VAPORETTO - € 32**  
barca con 24 cicchetti 'dal banco'

#### LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine.  
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.  
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.  
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.

VEGETARIANO

VEGANO





## VINI BIANCHI (WHITE WINES)

- Ribolla Gialla Collio - Vidussi - € 16
- Soave - Clivium - € 16
- Friulano (*Tocai*) - Vidussi - € 17
- Lugana - Borgo La Caccia - € 20

## BOLLICINE (SPARKLING WINES)

- Garganega Igt Brut Bio - Tasi - € 15
- Prosecco Biologico - Tasi - € 17
- Franciacorta Brut Conte di Provaglio - C.Ziliani - € 25
- Franciacorta Saten Conte di Provaglio - C.Ziliani - € 25
- Chardonnay Bio M.Classico Brut - Villa Merighi - € 29

## VINI ROSSI (RED WINES)

- ✓ Cabernet Biologico e Vegano - Perlage - € 14
- ✓ Merlot Biologico e Vegano - Perlage - € 14
- Valpolicella Classico - Manara - € 15
- Valpolicella Classico Superiore - Montresor - € 20

## VINI DOLCI (SWEET WINES)

- Moscato d'Asti Docg - Mainerdo - € 22
- Recioto di Soave - Rocca Alata - € 28

## BIRRE ARTIGIANALI (ARTISANAL BEERS)

- Hell Bionda - Mastro Matto - 33 cl - € 5
- Dunkelbock Rossa - Mastro Matto - 33 cl - € 5
- Ignorant Pale Ale - Mastro Matto - 33 cl - € 5,5
- Blanche Bianca - Benaco 70 - 33 cl - € 5,5
- Porter Scura - Benaco 70 - 33 cl - € 6
- Honey Ale (*con miele di castagno*) - Benaco 70-33 cl - € 6

## SPRITZ E COCKTAIL (COCKTAILS)

- Spritz Veneziano (*con il Select*) - € 3,5
- Spritz Aperol / Campari - € 3
- Gin Tonic / Vodka Tonic - € 4/7 (*ombra/calice*)
- Moscow Mule - € 4/7 (*ombra/calice*)
- Americano / Negroni - € 5

## ACQUA, LATTA E MOCA (DRINKS & COFFEES)

- Acqua - € 1/2,5 (*ombra/bozza*)
- Bibite e succhi - € 2,5
- Tonica e Ginger Beer - € 3
- Caffè - € 1
- Decaffeinato / Orzo / Corretto - € 1,5

## GRAPPE E AMARI (GRAPPAS & LIQUORS)

- Amari - € 3
- Limoncello / Anima Nera - € 3
- Grappa/grappa barrique - € 3/4
- Whisky - € 6

## SPINA (DRAFT WINE & BEER)

### VERDUZZO - bianco mosso

- Ombra - 1,5
- Quartino - 3,5
- Mezzo - 5,5
- Litro - 8

### FORST PILS - birra bionda

- Birin - 1,5
- Piccola - 2,5
- Media - 4,5

### FORST FELSENKELLER - non filtrata

- Birin - 1,5
- Piccola - 3
- Media - 5

COPERTO € 1,5 (SOLO A CENA)

‘Magna e bevi che eà vita xe un lampo’ (*anonimo veneziano*)

CONDIVIDI SU FACEBOOK O INSTAGRAM UNA TUA FOTO AL BACARO CON  
L'HASHTAG #SONOALBACARO: UN'OMBRA E UN CICHETTO IN OMAGGIO PER TE!