




RI\ALONGA
BAR+LOUNGE
MENU

BAR: LUNEDÌ - DOMENICA 7:30 - 00:00

**VI CHIEDIAMO, PER IL RISPETTO DEGLI ALTRI OSPITI E DEI VICINI, DI
MODERARE LA VOCE DOPO LE ORE 22:00.**

Bar: Monday - Sunday 7:30 AM - 12:00 AM

Please respect our neighbors and other guests. Keep noise
and disturbances to a minimum after 10:00 PM.





DA MANGIARE

TO EAT

TRAMEZZINI | VENICE IN A BITE

- TRAMEZZINO TONNO E CIPOLLINE** ^{1,3,4} 3.5
Venetian tramezzino tuna and boiled egg
- TRAMEZZINO PROSCIUTTO E FUNGHI** ^{1,3} 3.5
Venetian tramezzino ham and mushrooms
- TRAMEZZINO MOZZARELLA E POMODORO** ^{1,3,7} 3.5
Venetian tramezzino mozzarella cheese and tomato

I NOSTRI FRITTI | FRIED DISHES

- PATATINE RUSTICHE E MAYO AL TARTUFO** ^{1,2,3,4,14} 8
Skin-on potatoes and truffle mayo
- FRITTURA DI PARANZA CON MAYO AL LIME** ^{1,2,3,4,14} 18
Deep fried mixed seafood with lime mayo

I TAGLIERI | OUR BOARDS

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI CON MIELE DI SANT'ERASMO E MOSTARDA VENETA** ^{1,7} 18
Regional cheeses and cold cuts served with S.Erasmo honey and Venetian mostarda
- SELEZIONE DI AFFUMICATI DI MARE: SALMONE, SPADA E TONNO CON OLIO EVO E SALE MALDON** ^{1,4} 20
Selection of smoked salmon, swordfish and tuna fish with EVO oil and Maldon salt

I NOSTRI PRIMI | OUR MAIN COURSES

- CHICCHE DI PATATE AL POMODORO FRESCO E RICOTTA AFFUMICATA** ^{1,7} 14
Potato gnocchi, tomato sauce, smoked ricotta cheese
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE** ^{1,7} 14
Lasagna with Bolognese ragout

TOAST & CLUB SANDWICH

- TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO** ^{1,7} 6
Ham and cheese toast and potato chips
- CLUB SANDWICH CLASSICO CON BACON, UOVA, POMODORO, LATTUGA, FORMAGGIO E PATATINE FRITTE** ^{1,3,7} 14
Classic club sandwich with bacon, eggs, tomato, lettuce, cheese and French fries
- CLUB SANDWICH VEGETARIANO, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, POMODORO, FORMAGGIO E PATATINE FRITTE** ^{1,7} 14
Vegetarian club sandwich, zucchinis, aubergines, peppers, tomato and potato chips



DA MANGIARE

TO EAT

PIZZE | PIZZAS

- PIZZA MARGHERITA** ^{1,7} 12
Pizza Margherita tomato sauce, mozzarella, basil
- PIZZA CON ZUCCHINE E PROVOLA** ^{1,7} 14
Pizza Margherita with zucchini and smoked Provola cheese
- PIZZA DIAVOLA CON NDUJA** ^{1,7} 15
Pizza with spicy Italian salami from Calabria
- PIZZA RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E GRANA** ^{1,7} 15
Pizza with rocket salad, Parma ham and Grana Padano cheese flakes

LE INSALATONE | SALAD BOWLS

- RAPE MULTICOLORE ARROSTO, CITRONETTE AL MIELE E** ⁷ 14
FORMAGGIO CAPRINO
Roasted beetroots, honey citronette, Caprino cheese
- INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA** ⁷ 14
Caprese salad with buffalo mozzarella
- CAESAR SALAD 2.0 CON LATTUGHINO, BACON CROCCANTE,** ^{1,4,3} 16
POLLO GRIGLIATO, CAESAR DRESSING, PARMIGIANO, CROSTINI E UOVA DI QUAGLIA
Caesar salad 2.0 - Baby gem lettuce, crispy bacon, Caesar dressing, grilled chicken breast, Parmesan and quail eggs

DOLCI | DESSERT

- PALLINA DI GELATO** ⁷ 2
Ice-cream scoop
- IL NOSTRO TIRAMISÙ** ^{1,7} 7
Tiramisù our way
- DESSERT DEL GIORNO** 7
Dessert of the day



DA BERE TO DRINK

BIRRE | BEERS

BIRRA ALLA SPINA ANTONIANA MARECHIARO 20CL 5
Draft Beer Antoniana MareChiaro 20cl

BIRRA ALLA SPINA ANTONIANA MARECHIARO 40CL 7
Draft Beer Antoniana MareChiaro 40 cl

MORETTI 33CL 6
Moretti Red Ale 33 cl

MORETTI ROSSA 33CL 7
Moretti Red Ale 33 cl

LE BOLLICINE | SPARKLING WINES

	BOTTLE	GLASS
--	--------	-------

PROSECCO MIONETTO VIVO	28	7
-------------------------------	----	---

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY PIANER LE COLTURE	38	
--	----	--

I BIANCHI | WHITE WINES

PINOT GRIGIO MASI VENETO	25	5
-----------------------------------	----	---

SAUVIGNON BLANC IGT TORRESELLA VENETO	25	5
--	----	---

SOAVE LEVARIE MASI VENETO	28	6
------------------------------------	----	---

GEWURTZTRAMINER DOC SANTA MARGHERITA	32	
---	----	--



DA BERE TO DRINK

ROSSI RED WINES	BOTTLE	GLASS
BARDOLINO DOP CESARI VENETO	26	5
CABERNET FRANC VENEZIA DOC SANTA MARGHERITA VENETO	24	6
MERLOT VENEZIA DOC SANTA MARGHERITA VENETO	24	6
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO SANTA MARGHERITA VENETO	31	



DA BERE TO DRINK

SAN BENEDETTO NATURALE O FRIZZANTE 50 CL	3
San Benedetto still or sparkling water 50cl	
SAN BENEDETTO NATURALE O FRIZZANTE 75 CL	5
San Benedetto still or sparkling water 75cl	
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE	5
SCHWEPPES TONIC LEMON GINGER BEER GINGER ALE SODA	4
CRODINO SANBITTER ROSSO GINGERINO CAMPARI	5
SUCCHI DI FRUTTA	5
Fruit & vegetable juices	
Arancia, Pesca, Ananas, Pompelmo, Albicocca, Mela verde, Pera, Mirtilli, Pomodoro, ACE Orange, Peach, Pineapple, Grapefruit, Apricot, Green Apple, Pear, Cranberries, Tomato, Multivitamin	
ESPRESSO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3
DECAFFEINATO Decaf Coffee	3
AMERICANO American Coffee	3.5
CAPPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO	5
CIOCCOLATA CALDA Hot Chocolate	5
SELEZIONE TE' Tea Selection	5
ORZO Barley Coffee	3.5
GINSENG Ginseng Coffee	3.5
SUPPLEMENTO PANNA Supplement wipped cream	1



DA BERE TO DRINK

GLI SPRITZ | SPRITZ COLLECTION

SPRITZ APEROL 7
Aperol, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ 7
Campari Bitter, Prosecco, Soda

SELECT SPRITZ 7
Select liquor, Prosecco, Soda

GREEN SPRITZ P3I 8
P3I herbs liquor, Prosecco, Soda

ST. ERASMO ARTICHOKE SPRITZ 8
Cynar artichoke liquor, Prosecco, Soda

OLD BUT GOLD 12

BELLINI | Peach purea, Prosecco

ROSSINI | Strawberry purea, Prosecco

NEGRONI | Campari bitter, Martini Rosso,
Star of Bombay

AMERICANO | Campari bitter, Martini Rosso,
Soda Water

MOJITO | Havana Club 3y, lime, fresh mint leaves,
white sugar cane, soda

COSMOPOLITAN | Absolut, Cointreau, cranberry juice, lime

DAIQUIRI | Bacardi blanco, simple syrup, fresh squeezed lemon

MARGARITA | Tequila, Cointreau, lime juice

BLOODY MARY | Absolut Vodka, tomato juice, black, pepper,
tabasco, Worcestershire sauce, salt, celery

G&T | GIN & TONIC

GIN Z44 RONER | VENETO, ITALY 15

GIN MONSIEUR DEL PROFESSORE | PIEMONTE, ITALY 15

GIN BOMBAY SAPPHIRE | UK 12

GIN HENDRICK'S | SCOTLAND 13

GIN MARE | SPAIN 14

GIN NORDES | SPAIN 14

Gin & Tonic are served with Fever Tree Tonic
Indian or Mediterranean



DA BERE TO DRINK

DIGESTIVI | DIGESTIVES

7

AMARO AVERNA

MONTENEGRO

DEL CAPO

FERNET BRANCA

BRANCA MENTA

JAGERMEISTER

CYNAR

ALTRI LIQUORI | OTHER LIQUORS

7

BAYLES

LIMONCELLO

DRAMBUIE

FERNET BRANCA

KALHUA



INDICAZIONI ALLERGENI

In base alla nuova normativa REG CE II69/II preghiamo i gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

ALLERGEN INFORMATION

List of allergenic ingredients used in this restaurant and present in Annex II of the Eu Reg. No. II69/20II "substances or products causing allergies or intolerances". If you have any allergies or intolerances, please advise our team. We will be more than glad to substitute or change the recipes for you.

AVVISO IMPORTANTE

Sul menu, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica

IMPORTANT NOTICE

On the side of the dishes you will find the number that are referred to each allergens.

- I. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2. Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and products based on shellfish
3. Uova e prodotti derivati
Eggs and by-products
4. Pesce e prodotti derivati
Fish and products based on fish
5. Arachidi e prodotto derivati
Peanuts
6. Soia e prodotti derivati
Soy and soy-based products
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
Milk and dairy products
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi
(*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
Fruits in shell, almonds, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia nuts
9. Sedano e prodotti derivati
Celery and products based on celery
10. Senape e prodotti derivati
Mustard and products based on mustard
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂. Sulphur dioxide and sulphite in concentrations above 10mg/kg
13. Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-based product
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco
Shell-fish and products based on shell-fish