

UNA NUOVA STAGIONE DI GUSTI

Scegli tra le proposte che abbiamo selezionato per l'autunno-inverno

INSALATE E PIATTI UNICI**

Insalata Caesar (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12) Insalata iceberg, pollo cotto a bassa temperatura, salsa Caesar e crostini di pane	14,00
Insalata di salmone (4), (7), (14) Salmone cotto a bassa temperatura, finocchio, valeriana, arancia e melagrana	15,00
Polpette su purea di patate e cicoria Polpette di carne accompagnate da purea di patate, cicoria ripassata con aglio e un pizzico di peperoncino, e menta (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (14)	14,00
Carciofi su crema di ceci (1), (3), (7), (8), (9), (11) Carciofi su crema di ceci con cicoria ripassata, pomodorini e olive taggiasche	14,00
Sarde in saor (1), (4), (8), (11), (12)	14,00
Seppie in tocio (1), (12), (14) Seppie in umido con polenta bianca grigliata	16,00

PASTA E RISOTTI**

Mezze maniche con salsa di pomodoro, stracciatella e basilico (1), (7), (9)	13,00
Risotto ai porcini con mirtilli e granella di nocciola (3), (5), (7), (8), (11), (12)	15,00
Bigoli in salsa di acciughe (1), (3), (4), (6), (7), (10)	14,00
Bigoli con ragù di anatra (1), (3), (6), (7), (9), (10), (12)	14,00

FOCACCIA GOURMET**

Focaccia Gourmet con crudo di Cormons Focaccia bianca a impasto di farina semintegrale con robiola, prosciutto crudo di Cormons, Grana Padano e rucola (1), (3), (6), (7), (8), (11)	12,00
Focaccia Gourmet con radicchio e baccalà mantecato (1), (3), (4), (6), (7), (8), (9), (11) Focaccia bianca a impasto di farina semintegrale con baccalà mantecato, radicchio, uvetta e pinoli	14,00
Focaccia Gourmet con verdure Focaccia bianca a impasto di farina semintegrale con robiola, crema di ceci, zucchine grigliate, pomodori secchi e mandorle (1), (3), (6), (7), (8), (11)	12,00

FOOD STORY



ILLY.COM



THE CAFÉ

THE HOME OF
THE HUMAN SAFETY NET

ITA

Nel nostro menu sono contenuti i seguenti allergeni: 1) cereali; 2) crostacei; 3) uova; 4) pesce; 5) arachidi; 6) soia; 7) latte e derivati; 8) frutta a guscio; 9) sedano; 10) senape; 11) semi di sesamo; 12) anidride solforosa e solfiti; 13) lupini; 14) molluschi. Gli allergeni contenuti nelle pietanze del menu sono indicati sotto ciascun piatto per mezzo di numeri riportati in questa legenda. La preparazione dei nostri prodotti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con alcuni allergeni, pertanto se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Sono presenti dei prodotti surgelati all'origine (***) o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. Per qualsiasi informazione il nostro personale è a vostra disposizione. I prezzi presenti nel menu si intendono espressi in Euro (€).

PICCOLE CURIOSITÀ DI GUSTO

FOOD STORY

Quando trovi questo simbolo accanto a una preparazione, cerca la sua storia in copertina, per scoprirla e gustarla ancora di più.

I ZAETI

Biscotti rustici molto popolari a Venezia, prendono il nome dal colore giallo, zàlo in veneziano significa appunto giallo, perchè sono fatti con la farina di mais. In laguna sono stati arricchiti con l'uvetta e si usa inzupparli nel vino dolce.

I CICHETTI VENEZIANI

Il suo nome viene dal latino ciccus, che significa "piccola quantità" ed infatti il cicchetto è quello che si definisce uno stuzzichino, perfetto sia a metà mattina o come aperitivo nel tardo pomeriggio. Al principio si trovavano solo nei bacari, piccoli locali con pochi posti a sedere dove poter mangiare senza l'uso di posate e trovare cibo e vino a buon prezzo.

IL BACCALÀ

Il baccalà mantecato è uno dei piatti più tipici della tradizione gastronomica di Venezia, le cui origini sono da attribuire a Pietro Querini, nobile della Serenissima che nel 1432, durante un viaggio verso le Fiandre, fu costretto a riparare su un'isola deserta dove ebbe modo di conoscere la tradizionale essiccazione del merluzzo: da scaltro mercante qual era, egli caricò la nave con quel "bastone" (stokkfisk in norvegese, da lì "stoccafisso") e portò a Venezia il nuovo prodotto, che assunse il nome di baccalà per via dell'assonanza con il termine latino baculus (bastone).

IL CRUDO DI CORMONS

Artigianale e pregiato, il Prosciutto di Cormons è una produzione peculiare dell'omonima cittadina con poco più di 7.000 abitanti in provincia di Gorizia sul confine con la Slovenia. Sono prodotti da cosce fresche di suini selezionati, allevati in Friuli Venezia Giulia. Le cosce vengono salate e massaggiate a mano, seguono poi pressatura, stagionatura naturale variabile dai 16 ai 24 mesi e le varie sugnature durante la stagionatura. Il Prosciutto di Cormons ha, dunque, un aroma e un sapore assolutamente riconoscibile, e la produzione è oggi portata avanti da una sola azienda rimasta sul territorio, quella della famiglia D'Ossvaldo.

CAFFÈ IN PUREZZA

Espresso illy ■ classico / ■ intenso / ■ forte	4,00
Espresso deca	4,00
Espresso doppio	6,00
Filtro	6,50
Espresso corretto	6,50
ARABICA SELECTION Etiopia, Colombia, Brasile, Guatemala, India, Costa Rica, Nicaragua	4,20

CAFFÈ CLASSICI CON LATTE

Macchiato caldo/freddo ⁽⁷⁾	4,00
Capo triestino ⁽⁷⁾	4,00
Cappuccino* ⁽⁷⁾	6,50
Cappuccino deca* ⁽⁷⁾	6,50
Caffelatte* ⁽⁷⁾	6,50
Mugaccino ⁽⁷⁾ Il doppio espresso illy con latte montato caldo, in una mug.	7,50
Latte macchiato* ⁽⁷⁾	6,50
Latte macchiato matcha ⁽⁷⁾	7,00
Latte macchiato caramello ⁽⁷⁾	7,00

*disponibile anche con latte di mandorla, soia e avena.

FREDDI SPECIALI

Espresso freddo	7,00
Espresso shakerato	7,00
Espresso greco	7,00
Frappè al caffè	7,00
Cappuccino greco ⁽⁷⁾	7,00
Marocchino freddo ^{(6), (7), (8)}	7,50
Leggero fondente ^{(6), (7), (8)}	7,50

CALDI SPECIALI

Cappuccino viennese ^{(6), (7), (8)}	7,00
Caffè viennese ⁽⁷⁾	7,00
Marocchino caldo ^{(6), (7), (8)} L'espresso illy su un fondo di cioccolata calda, ricoperto da latte montato caldo e polvere di cacao, in bicchierino.	5,50
Onda al cioccolato ^{(6), (7), (8)} L'espresso illy su un fondo di cioccolata calda, ricoperto di schiuma di latte freddo in bicchierino.	5,50
Neve fondente ^{(6), (7), (8)} L'espresso illy con zucchero di canna, ricoperto da latte montato freddo e polvere di cacao.	7,50

ILLYCREMA

illycrema piccolo ⁽⁷⁾	5,50
illycrema grande ⁽⁷⁾ Crema di caffè illy con micro cristalli di ghiaccio e latte.	8,00
Duetto ^{(6), (7), (8)} illycrema con latte montato freddo, decorata con granella di cioccolato finissimo.	5,50
Trio ⁽⁷⁾ illy espresso freddo ricoperto da illycrema e latte montato freddo.	7,50

ALTRA CAFFETTERIA

Orzo ^{(1), (6), (7)}	4,00
Ginseng ^{(1), (6), (7), (8)}	4,00
Cappuccino orzo* ^{(1), (6), (7)}	6,50
Cappuccino ginseng* ^{(1), (6), (7), (8)}	6,50
Bicchiere di latte* ⁽⁷⁾	3,00
Tè, tisane e infusi Dammann	7,00
Cioccolata calda Domori ^{(6), (7), (8)}	7,50
Cioccolata calda viennese Domori ^{(6), (7), (8)}	8,00

*disponibile anche con latte di mandorla e di soia.

SUCCHI FRESCHI

Arancia	5,00
Mela, carota, zenzero e limone	5,00
Mela, melagrana e frutti rossi	5,00

BEVANDE

Coca-cola / Coca-cola zero 330ml	5,00
Pure tonic / Lemon / Cedrata / Chinotto	5,00
Tè freddo Limone, pesca	5,00
Succhi di frutta BIO	5,00
Acqua naturale o frizzante 750ml	2,50
Bitter rosso / Crodino	6,00

BIRRE ⁽¹⁾

Cittavecchia Giant Cave	7,00
Cittavecchia Lucky Shoes	7,00

CARTA VINI ⁽¹²⁾

ROSSI	Calice	Bottiglia
Torre Rosazza Pinot Nero Friuli Grave DOC	5,00	20,00
Costa Arente Valpolicella Valpantena Superiore DOC	7,00	25,00
Brunello di Montalcino Mastrojanni DOC	-	80,00

BIANCHI

Torre Rosazza Pinot Grigio Friuli Grave DOC	5,00	18,00
Torre Rosazza Ribolla Gialla Cof DOC	7,00	25,00

BOLLICINE

V8 Sandro Prosecco extra dry DOC Treviso	5,00	20,00
V8 Lele Prosecco rosè DOC Treviso 2021	6,00	22,00
Champagne Brut Cuvée Prestige Taittinger	-	65,00

MENU APERITIVO

Dalle 16 il primo cocktail è a 15€, accompagnato da una nostra selezione food.

COCKTAILS ⁽¹²⁾

Aperol / Campari / Select spritz	8,00
Americano	10,00
Cumbia NEW Cocktail armonioso e fruttato con rum bianco, Cointreau, succo d'ananas, arancia e limone.	10,00
Hugo	10,00
Gin tonic	10,00
Mojito	10,00
Moscow mule	10,00
Negroni	10,00
Negroni sbagliato	10,00
Samba NEW Cocktail fresco e dissetante con cachaça, sciroppo di caramello, lime fresco e frutto della passione.	10,00

COCKTAILS ANALCOLICI

Virgin Mary ^{(9), (12)}	9,00
Virgin Mojito ⁽¹²⁾	9,00

AMARI, LIQUORI, DISTILLATI ⁽¹²⁾

Selezione di amari e liquori Amaro del capo, Baileys ⁽⁷⁾ , Fernet Branca, Jagermeister, Limoncello Villa Massa, Mirto Rosso Zedda Piras, Montenegro, Sambuca Molinari, Vecchia Romagna	8,00
Selezione di grappe	8,00
RUM	
Matusalem 15 anni	10,00
Zacapa 23 anni	12,00
WHISKY	
Ardbeg Islay single malt scotch	10,00
Bowmore Islay single malt scotch	10,00

DELIZIE DEL FORNO**

Croissant ^{(1), (3), (6), (7), (8), (10), (11)} Classico croissant sfogliato alla francese con burro	4,00
Croissant farcito in casa ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (11)} Gusti assortiti: crema pasticcera, crema di gianduia, pistacchio, marmellata di albicocca	4,00
Veneziana ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (11)} Classico impasto brioche con granella di zucchero	3,00
Veneziana con crema pasticcera ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (11)}	3,50
Kranz ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8)} Pasta sfoglia lievitata profumata all'arancio dalla forma tipica	2,50

SFIZI SALATI**

Croissant vegano ^{(1), (3), (6), (7), (10), (11)} Croissant ai cereali con zucchine, insalata iceberg, crema di ceci e pomodorini secchi	7,00
Croissant con cotto e robiola ^{(1), (3), (6), (7), (10), (11)} Croissant ai multigrani con cotto, robiola e insalata iceberg	7,00
Tramezzino ^{(1), (3), (4), (6), (7), (9), (11), (14)} Gusti assortiti: tonno e uova, pollo e insalata, prosciutto e funghi, vegetariano	4,50
Selezione di 4 cicchetti FOOD STORY	9,00
Cicchetto con baccalà mantecato ^{(1), (4), (7), (8), (9)}	
Cicchetto con salmone affumicato e robiola ^{(1), (4), (7), (8)}	
Cicchetto con prosciutto crudo di Cormons e robiola ^{(1), (7), (8)}	
Cicchetto con verdure grigliate e robiola ^{(1), (3), (7), (8), (9)}	

SFIZI DOLCI**

Biscotti S Buranei ^{(1), (3), (6), (7), (8)}	2,50
Biscotti Zaeti ^{(1), (3), (6), (7), (8)} FOOD STORY	2,50
Crocantino ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (10), (11)} Frolla al cacao con frutta secca e gocce di cioccolato	2,00
Selezione di 3 baci di dama ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8)} Delicata frolla della tradizione italiana, gusti assortiti	5,00
Selezione di 3 macarons ^{(3), (5), (6), (7), (8), (11)} Dolce tipico con impasto di farina di mandorle, croccante fuori e farcito con morbida crema all'interno, gusti assortiti	7,50
Cubo Avola ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (10), (11)} Morbida crema al lampone con crema al latte di mandorle e savoiardo alle mandorle.	4,00
Cubo Bridge ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (10), (11)} Savoiaro alle mandorle e cioccolato, creme al cioccolato.	4,00
Cubo Operà ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (10), (11)} Biscotto alle mandorle imbevuto con caffè espresso e cremoso al cioccolato	4,00
Bourdalouse ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (11)} Pasta brisée con crema di mandorle e dadolata di pere	4,00
Mini sfogliatella frolla ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11)} Pastafrolla ripiena di ricotta e arancia candita	2,50
Mini pastiera ^{(1), (3), (6), (7), (8), (10)} Pastafrolla ripiena di grano cotto, ricotta e pasta di arancia candita	2,50
Mini caprese ^{(1), (3), (6), (7), (8), (10)} Morbido impasto al cacao, mandorle e cioccolato fondente	2,50

DESSERT**

illymisù ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8)} Crema al mascarpone, pan di Spagna, espresso illy e polvere di cacao	7,00
Tortino di mele ^{(1), (3), (5), (6), (7), (8)} Tortino dal soffice impasto di mele italiane servito con una calda crema di mascarpone	7,00
Tartelletta ai lamponi ^{(1), (3), (6), (7), (8), (10)} Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e lamponi	8,00
Tartelletta al cacao ^{(1), (3), (6), (7), (8), (10)} Tartelletta di pasta frolla al cacao con ganache al cioccolato fondente, decorata con scorza di arancia	8,00
Pancake ^{(1), (3), (6), (7), (8)} Pancake con salsa al cioccolato, accompagnato da panna montata e granella di nocciole	8,00
Torta alla ricotta ^{(1), (3), (6), (7), (8), (10)} Torta di pastafrolla con crema alla ricotta e arancia candita, accompagnata da panna montata e granella pistacchi	8,00
Torta al cioccolato ^{(1), (3), (6), (7), (8), (10)} Torta cremosa al cioccolato fondente su biscotto di farina di mandorle, accompagnata da panna montata e cacao	8,00
Torta frangipane e mele ^{(1), (3), (6), (7), (8), (10)} Torta di pastafrolla farcita con confettura di albicocca, frangipane alle mandorle, mele e crumble, accompagnata da panna montata e granella di nocciole	8,00
Macedonia di frutta fresca di stagione	7,00

(**) Presenti dei prodotti surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura