

ChicCHETTERIA

by ACQUOLINA



*Chic*CHETTERIA

by ACQUOLINA

DINNER MENU

I Cicchetti

Foglie e Mousse di Verdure di Sant'Erasmus € 6

Edible leaves with assorted vegetable mousse

Mini Quiche di Verdure assortite € 6

Mini assorted Vegetables Tart

Oreo di Gorgonzola e Noci € 6

Oreo Cookies with Gorgonzola Cheese and Walnuts

Polpettine al Pomodoro e Basilico € 6

Small Meatball in light Tomatoes and Basil Sauce

Tacos di Baccalà Mantecato € 6

Tacos with White Cod Fish Mousse and Lime

Le Cocotte

Il Pasticcio alla Veneziana € 12

Meat Lasagna

Gratinato di Melanzane, Pomodoro e Bufala € 12

Baby Artichokes and Thyme Tart

Coperto € 5

Cover charge € 5

ChicCHETTERIA

by ACQUOLINA

Degustazione di Formaggi € 25

**Formaggi Dop e da Presidi Slow Food prodotti da
Malghe d'Alpeggio accompagnati da Marmellate e
Mieli Locali e Focaccia Calda**

*Dop Cheeses and Slow Food Selection served with organic Jam
and Honey & Focaccia*

Qualcosa di Dolce

**Tiramisù destrutturato al Caffè,
Croccante al Cioccolato e Gelato allo Zabaione** € 12

*Deconstructed Tiramisù with Coffee Cream, Chocolate Crumble
and Sabayon Ice Cream*

**Meringata di Fragoline, Lamponi,
Rose di San Lazzaro e Chantilly** € 12

Strawberry Meringue, Raspberries, San Lazzaro Roses and Chantilly

**Pesche Biache al Moscato, Cioccolato
e gelato al Caramello Salato** € 12

*White Peaches with Moscato Wine, Hazelnuts Crumble
and Salty Caramel Ice Cream*

Coperto € 5

Cover charge € 5



Venezia in un Piatto: MARE

**Le Foglie, Tarts di Verdure,
Tacos di Baccalà e Calamari ripieni,
Polentina con Baccalà, Seppioline ai Piselli, Insalata di Piovra,
Fiori di Zucca e Scampi in Saor**

**La Tartare di Pesce
Il Gratinato di Melanzane**

Qualcosa di Dolce

*Edible Leaves, Vegetables Tarts,
Codfish Mousse Tacos, Staffed Squid
Polenta with Codfish, Cuttlefish with Peas, Octopus Salad,
Squash Flowers and Scampi*

*The Fish Tartare
Eggplant Gratin*

Dessert Tasting

€ 65

*Il Menu include un calice di vino e il coperto
This Menu includes a Glass of Wine & Cover Charge*



Venezia in un Piatto: TERRA

**Le Foglie, Tarts di Verdure, Il Fondo di Carciofo,
Polenta e Bocconcini di Vitello al Limone, Fegato alla Veneziana,
Pasta e Fagioli con Guanciale Croccante
Le Polpette al Pomodoro**

**La Tartare di Fassona
Il Pasticcio di Carne**

Qualcosa di Dolce

*Edible Leaves with assorted Mousse, Vegetables Tarts, Artichoke Bottom
Veal bites with Lemon Zest, Venetian Style Liver, Bean Soup with Crispy Bacon,
Meatballs with Tomatoes*

*Fassona Tartare
Venetian Meat Lasagna*

Dessert Tasting

€ 65

*Il Menu include un calice di vino e il coperto
This Menu includes a Glass of Wine & Cover Charge*

Il nostro CRUDO

**Tataki di Salmone con Tartufo e Sale Maldon,
Carpaccio di Capesante con Foie Gras e gelatina di Passito
Branzino e Tonno Flambè con Tapenade Mediterranea,
Gambero Rosso con Stracciatella e Pistacchi,
Scampi al cucchiaino con Mango
Bocconcini di Salmone e Avocado - Branzino e Tobiko-
Tonno piccante e Caviale verde
Roul di Mazzancolle & Astice Gratinato,
Tartare del giorno con Acovado e Sesamo tostato
Riso Saltato con Verdure e Gamberi con salsa di Soia e Yuzu**

Qualcosa di Dolce

*Salmon tataki with truffle and Maldon salt flakes,
Scallops with foie gras and passito wine jelly
Seabass & Tuna flambè, Red shrimps with Stracciatella& Pistachio,
Scampi with mango dressing
Small bites of Salmon, Avocado - Sea Bass & Fish Tartare with Tobiko -
Spicy Tuna and Green Caviar, Uramaki flambé with tiger Shrimps and Lobster,
Tartare of the day with Avocado and Toasted Sesame
Sauté rice with assorted Vegetables and Shrimps in Soy e Yuzu sauce*

Dessert Tasting

€ 75

*Il Menu include un calice di vino e il coperto
This Menu includes a Glass of Wine & Cover Charge*

ChicCHETTERIA

by ACQUOLINA

Vini al bicchiere - Wine by the glass

Bollicine - Sparkling Wines

Prosecco Podere Antiga D.O.C	€ 6
Cartizze Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut	€ 12
Monsupello Nature	€ 13
Ferrari Maximum Blanc de Blancs D.O.C.	€ 17
Pierre Trichet Champagne Grand Cru La Puissance	€ 20

Vini Bianchi - White Wines

Chardonnay	€ 6
Sauvignon	€ 6
Soave Classico D.O.C.	€ 7
Lugana D.O.C. Riserva Brolettino	€ 10

Vini Rossi - Red Wines

Merlot I.G.T.	€ 9
Cabernet I.G.T.	€ 9
Valpolicella Ripasso Valpantena D.O.C.	€ 13
Amarone della Valpolicella Valpantena D.O.C.G.	€ 18
Chianti Classico D.O.C.G.	€ 13
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.	€ 15

Prosecco Sparkling Wine

Bellia (VE)

Prosecco Podere Antiga D.O.C.	€ 20
-------------------------------	------

Bisol (TV)

Cartize Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut	€ 50
--	------

ChicCHETTERIA

by ACQUOLINA

Metodo Classico Sparkling Wine

F.lli Ferrari (TN)

Perl� D.O.C.	� 60
Maximum Blanc de Blancs D.O.C.	� 60
Maximum Rosé D.O.C.	� 75

Monsupello (PV)

Monsupello Nature	� 50
-------------------	------

Champagne

Laurent-Perrier (Marne)

Pierre Trichet Champagne Grand Cru La Puissance	� 90
Brut La Cuv� Brut	� 90
Brut La Cuv� Rosé	� 145

Vini Bianchi Italiani - Italian White Wines

Veneto

La Torresella

Chardonnay I.G.T.	� 20
Sauvignon I.G.T.	� 20

Pieropan

Soave Classico D.O.C.	� 25
-----------------------	------

Friuli Venezia Giulia

La Castellada

Ribolla Gialla Collio D.O.C	� 30
-----------------------------	------

ChicCHETTERIA

by ACQUOLINA

Lombardia

Monsupello

Riesling I.G.T. € 25

Ca' dei Frati

Lugana D.O.C. Riserva Brolettino € 40

Trentino Alto Adige

Vite Colte

Gewurtzraminer Trentino D.O.C. € 30

Piemonte

Vite Colte

Villata Roero Arneis D.O.C.G. € 25

Sicilia

Terre Siciliane

Fina Kikè I.G.T. € 25

Donnafugata

Lighea Zibibbo € 30

Vini Rossi Italiani - Italian Red Wines

Veneto

La Torresella

Merlot I.G.T. € 30

Cabernet I.G.T. € 30

Bertani

Valpolicella Ripasso Valpantena D.O.C. € 40

Amarone della Valpolicella Valpantena D.O.C.G. € 70

ChicCHETTERIA

by ACQUOLINA

Lombardia

Ca' dei Frati

Ronchedone

€ 40

Piemonte

Cantina di Bussia

Prunotto D.O.C.G.

€ 40

Vite Colte

Barolo Paesi Tuoi D.O.C.G.

€ 70

Toscana

Cantina San Felice

Chianti Classico D.O.C.G.

€ 40

Brunello di Montalcino D.O.C.G. Campogiovanni

€ 70

Cantina Trerose

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

€ 50

Tenuta San Guido

Sassicaia D.O.C. Bolgheri

€ 500

Puglia

Cantina di San Marzano

Collezione 50

€ 45

Negramaro "F" I.G.T.

€ 50

Sessantanni Primitivo di Manduria D.O.P.

€ 50

Vini Rosé - Rosé Wine

Masi Rosa dei Masi

€ 30

ChicCHETTERIA

by ACQUOLINA

Vini da Dessert - Dessert Wine

Donnafugata Ben Ryè - Passito di Pantelleria	375 ml	€ 28
Donnafugata Ben Ryè - Passito di Pantelleria	750 ml	€ 55
Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G.	500 ml	€ 35

Birre - Beers

Birra Venezia	€ 6
Peroni	€ 8
Heineken	€ 6

Soft Drinks

Acqua - Water	€ 6
Coca Cola	€ 7
Fanta	€ 7
Sprite	€ 7