



BISTROT 4172

CAFFETTERIA COFFEE & TEA



Espresso	€ 4
<i>Espresso</i>	
Cappuccino	€ 7
<i>Cappuccino</i>	
Latte Macchiato	€ 8
<i>Latte Macchiato</i>	
Caffè Americano	€ 8
<i>French filter coffee</i>	
Caffè shakerato	€ 9
<i>Iced Espresso</i>	
Tè freddo (limone o menta)	€ 10
<i>Special ice tea selection (lemon or mint)</i>	
Tè - Infusioni	€ 8/9
<i>Tea - Infusions</i>	

VINI AL BICCHIERE WINES BY THE GLASS



BOLLICINE ITALIANE 15 CL. / SPARKLING WINES 15 CL.

Ferrari Maximum Brut Trento Doc.....	€ 15/76
Ferrari Maximum Brut Rosé Doc.....	€ 17/82
Moscato Fior D'Arancio Docg Maeli	€ 12/46
Prosecco di Valdobbiadene Crede Docg Bisol	€ 12/46

CHAMPAGNE 15 CL.

Champagne Brut Apanage Pommery	€ 20/96
Champagne Brut Rosé Pommery	€ 26/130

VINI ROSSI 15 CL. / RED WINES 15 CL.

Amarone Docg Riserva Costasera Masi.....	€ 26/140
Chianti Castiglioni Frescobaldi.....	€ 12/48
Bardolino Doc Corte Giara.....	€ 9/39
Pinot Nero St. Michael-Eppan	€ 14/74
Brolo Campofiorin in Oro Masi	€ 15/69
Hebo Suvereto Docg Suvereto.....	€ 14/ 74

VINI ROSATI 15 CL. / ROSÉ WINES 15 CL.

Bardolino Chiaretto Doc Corte Giara.....	€ 10/44
Châteaux la Gordonne Aoc	€ 13/60
Nina Rosé Cantine Su'Entu.....	€ 11/45

VINI BIANCHI 15 CL. / WHITE WINES 15 CL.

Chardonnay Albizzia Marchesi Frescobaldi	€ 12/44
Pinot Grigio Doc Corte Giara.....	€ 9/39
Sauvignon Turriano Doc Bosco del Merlo	€ 12/50
Gewürztraminer St. Michael-Eppan.....	€ 14/74
Vermentino Cantine Su'Entu	€ 11/45

SOFT DRINKS



ACQUA MINERALE / MINERAL WATER

Stille Naturale - Bolle Frizzante

33 Cl.....	€ 4
50 Cl.....	€ 7
75 Cl.....	€ 9

ANALGOLICI / SOFT DRINKS

Soft drinks	€ 7
Succhi di frutta	€ 8
<i>Fruit juices</i>	
Spremute fresche di agrumi	€ 8
<i>Freshly Squeezed Citrus Juice</i>	

ENERGY DETOX DRINKS



HAPPY ISLAND

Fragole, guava, Bitter lemon	€ 14
<i>Strawberries, guava and Bitter lemon</i>	

GARDEN & ELDER FLOWER TONIC

Seedlip Garden 108 non Alcoholic spirit and fever tree elder flower tonic	€ 14
---	------

FLORIDA

Spremuta d'arancia, pompelmo, limone e soda.....	€ 14
<i>Orange juice, grapefruit, lemon and soda</i>	

BIRRE BEERS



VENEZIA Lager Bionda	€ 9
VENEZIA La Rossa.....	€ 9
SAN MARCO Strong.....	€ 9
SAN MARCO Pils.....	€ 9
TOURTEL.....	€ 7
EDELSTOFF AUGUSTINER Exportbier Hell.....	€ 12
WEIHENSTEPHANER Hefe Weissbier.....	€ 12
WEIHENSTEPHANER Vitus 7.7 %.....	€ 14
BIRRA VENUSA 0,75 Birra artigianale alle erbe della laguna	€ 28

LONDRABAR COCKTAILS



COCKTAILS STAGIONALI / SEASONAL SPARKLING COCKTAILS

ROSSINI - 6% Fragola / BELLINI - 6% Pesca - ROSSINI - 6% Strawberry / BELLINI - 6% Peach

SPRITZ VENEZIANO

Aperol 10% / Bitter Campari 13% / Select 11%

COCKTAILS IN MARTINI GLASS

Cosmopolitan 21% / Vesper Martini Luxury 37% - Dirty Martini 24% / Margarita Especial 22%

GIN & TONIC EXPERIENCE

34 selezioni di Gin e 7 selezioni di Acqua Tonica / 34 selections of Gin & 7 selections of Tonic Water

SIGNATURE LONG DRINKS

AMERICANO 4.1 - 14%

MOJITO - 16,5%

MOSCOW MULE - 11,5%.....

INNOCENT MOJITO

Coperto € 2 - *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. / Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.
Cover charge € 2 - *Frozen products may be used if fresh ones are not available / The proposed dishes may contain allergens. Please refer to the maître in case of any dietary requirement or food allergy.



BISTROT 4172

MENU' PRANZO / LUNCH MENU' € 25

3 portate per persona disponibile dalle ore 12 alle 15
3 courses per person available from 12 to 15



ANTIPASTO + PIATTO PRINCIPALE + DOLCE
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ANTIPASTI / STARTERS

Polipo arrosto su crema di ceci e salsa alle verdure croccanti
Roasted octopus with cream on chickpeas and crispy vegetables sauce

Tartare di branzino profumata con menta, zucchero di canna, fiocchi di sale nero delle Hawaii
e pane croccante di segale

*Sea bass tartar perfumed with mint, brown sugar and black Hawaiian salt flakes
and crunchy rye-bread*
(5€ supplemento / 5€ supplement)

Vitello tonnato a modo nostro
Veal with Do leoni tuna sauce

Crudo e Melone
Raw Ham and melon

Crudo di pesce del Doge - Salsa caramellata di soia, maionese al lime, zenzero candito rosa
Doge Raw fish platter - Caramelized soy sauce, lime mayonnaise and pink candied ginger
(supplemento 8 € / 8 € supplement)

Bufala su bufala
Buffalo mozzarella & Buffalo carpaccio

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Spaghetti di Gragnano alle vongole
Gragnano Spaghetti with clams

Frittura di scampi e calamari con verdure croccanti
Mixed fried scampi, squid and vegetables

Lasagne fatte come una volta
Old style Lasagna

Tagliolini fatti in casa con salsa di pomodorini Pachino e basilico
Home made Tagliolini pasta, Pachino tomatoes sauce and basil

Pescato del giorno alla griglia, patate bollite e verdure alla griglia
Grilled catch of the day, steamed potatoes and grilled vegetables
(supplemento 8 € / 8 € supplement)

Filetto di manzo con melanzana frita, crema di rucola e condimento di verdure estivo
Beef tenderloin, fried aubergine, rocket salad cream and summer vegetables sauce
(supplemento 8 € / 8 € supplement)

DOLCI / DESSERT

Tiramisù della tradizione / *Traditional Tiramisù*

Selezione di gelati artigianali / *Home made ice cream*

Macedonia di frutta / *Fruit salad*

DOLCI / DESSERT € 14



Tiramisù della tradizione / *Traditional Tiramisù*

Selezione di gelati artigianali / *Home made ice cream*

Macedonia di frutta / *Fruit salad*

SANDWICHES



CLUB SANDWICH / *CLUB SANDWICH*
Tacchino, bacon, uova, patate fritte rustiche*, carciofini
e salsa Do Leoni.....€ 20
Turkey, bacon, eggs, rustic fried potatoes, artichokes
and Do Leoni sauce*

BAGUETTE CROCCANTE / *CRISPY BAQUETTE*
Prosciutto crudo artigianale di San Daniele DOP con mozzarella
di bufala, pomodoro, insalata, salsa Do Leoni, patate fritte*.....€ 19
*San Daniele DOP raw ham with buffalo's milk mozzarella DOP,
tomato, Sant'Erasmus Wild salad, Do Leoni sauce, french fries**

PANINO MEDITERRANEO / *MEDITERRANEAN SANDWICH*
Pane al sesamo, melanzane marinate alla pugliese, provola affumicata,
salsa di pomodori secchi, crema di basilico e patate fritte*.....€ 14
*Sesame bread, marinated aubergines, smoked provola cheese,
dried tomatoes sauce, basil cream and french fries**

HAMBURGER DI SALMONE / *SALMON BURGER*
con pane al nero di seppia e sesamo, insalata, avocado,
pomodoro e patate fritte*.....€ 21
*with black squid ink sesame bread, salad, avocado,
tomato and french fries**

INSALATE / SALADS



Insalata Caesar Do Leoni - Petto di pollo arrosto, salsa Caesar,
insalata romana, Parmigiano, crostini croccanti€ 16
*Insalata Caesar Do Leoni - Roast chicken breast, Caesar sauce,
romaine lettuce, Parmesan cheese, crispy croutons*

Insalata Serenissima - Insalata, fagiolini e patate, olive taggiasche,
pinoli, uovo e calamari bolliti€ 18
*Serenissima Salad - Lettuce, green beans and potatoes, "Taggiasche"
olives, pine nuts, egg and boiled calamari*

Insalata del contadino - Rucola, pere, lamponi e pecorino.....€ 16
Farmer Salad - Rocket salad, pears, raspberries and pecorino cheese

Insalata Caprese - Pomodoro a grappolo, mozzarella di bufala DOP,
crema di basilico e olive taggiasche.....€ 19
*Caprese Salad - Vine tomatoes, buffalo's milk mozzarella DOP, basil
cream and "Taggiasche" olives*

TAGLIERI VENETI € 24



Tagliere di affettati con verdure sott'olio e sott'aceto serviti con grissini al
sesamo fatti in casa.
Cold cut platter, vegetable in oil homemade sesame breadsticks.

Tagliere di formaggi misti con le nostre marmellate e miele serviti con pan
brioche fragrante
Cheeses platter with home made jams and honey served with pan brioches

PASTA € 18



Ravioli dell'alto Veneto con rape rosse, ricotta fresca e profumo di affumicato
*Ravioli from the high Veneto with red turnips, fresh ricotta cheese
and smoked scented*

Tagliolini fatti in casa con salsa di pomodorini Pachino e basilico
Homemade noodles "Tagliolini" with Pachino cherry tomato and basil sauce

Lasagne fatte come una volta
Traditional Lasagna

Coperto € 2 - *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. / Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maitre.
Cover charge € 2 - *Frozen products may be used if fresh ones are not available / The proposed dishes may contain allergens. Please refer to the maitre in case of any dietary requirement or food allergy.