




Snack Bar



Le Specialità del Nostro Bar

- Quello della bassa** 36
prosciutto crudo di Montagnana, ciabatta polesana,
giardiniera del mio amico contadino
- Carpaccio. L'originale**  38
130 gr. di manzetta trevigiana e la sua salsa classica
- Insalata di pollo ruspante** 32
arrostito alla senape dolce
- Alto Adriatico** 42
mazzancolle, zucchine crude del Cavallino, zucchine in fiore, condimento di verdure
- Insalata di gamberi** 32
avocado, lattuga zuccherina al sesamo
- La Campagnola** 28
insalatina di taglio, erbe del nostro orto, uva pelata, pinoli tostati, formaggio Piave,
guancialetto croccante
- Battuta di pescato** 32
del giorno, capperi, limone e pistacchi

Tajer P  	32
Morlacco, Asiago stravecchio, Monte Veronese di malga e miele al rosmarino	
Pasta e fagioli	25
alla veneta	
Spaghetti artigianali come piacciono a me P	36
con la bottarga di muggine di Cabras	
Bigoli alla busara	42
di scampi	
Tagliatelle fatte in casa al doppio uovo 	28
al limone, basilico, mandorle e pecorino	
Bruschetta Italia P	28
al pane arso, datterini infornati, burrata pugliese, alici di Cetara consigliate da Mimmo, olio al pepe verde	
Poldo Sbaffini	36
burger di 160gr. di manzo nazionale, pane al latte e sesamo, pancetta arrotolata, romana e salsa di pomodoro	
Panino de noialtri	26
pane di grani antichi, sopressa vicentina, melanzane sott'olio, salsa al cren	
Tramezzone nostrano-vegetariano 	32
pane in cassetta, verdure grigliate, uova bio, pomodori, Casatella trevisana, maionese d'erbe	

Tireme su	18
Il tirami su della gioiosa Marca	
Sfoglia	22
crema diplomatica e frutti di bosco	
Monte Bianco classico	20
Frutti di bosco 	20
con panna montata alla vaniglia	
Gelati e sorbetti	18
fatti in casa	
Un bicchiere di Picolit 	32
zaeti, bussolai e sbregchette	

Chef: Davide Bisetto

Bar Manager: Walter Bolzonella

 Prodotti dietetici senza glutine

 Proposte vegetariane

P Presidio Slow Food® Capperi di Pantelleria, Morlacco del Grappa di malga, Asiago stravecchio, Monte Veronese di malga, Bottarga di muggine di Cabras, Alici di Cetara
Con la lettera **P** sono indicati i piatti preparati con almeno un ingrediente Presidio Slow Food®. Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

A Arca del Gusto® Picolit

I piatti contrassegnati con la lettera **A** sono realizzati utilizzando almeno un ingrediente censito sull'Arca del Gusto® di Slow Food®: si tratta di prodotti a rischio di estinzione e il loro uso nei nostri menu contribuisce a farli uscire dall'oblio, restituendo loro un valore economico. Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

Prezzi in Euro, servizio e coperto compreso - IVA inclusa

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.



CIPRIANI
A BELMOND HOTEL
VENICE