# Pietra Rossa

## MENÙ ITALIANO

*La storia del cuore*

Pietra Rossa, ristorante a Venezia, si trova nel Sotoportego della Corte Nova, luogo in cui la peste del 1630 si fermò.
Il sestiere di Castello è cuore della città e meta di turismo consapevole.
Pietra Rossa è luogo di accoglienza, nel quale ogni ospite può incontrare la cucina veneziana di oggi legata al territorio e vini naturali.

## ENGLISH MENU

*The story of the heart*

Pietra Rossa is a restaurant in Venice, located in the Sotoportego della Corte Nova, the very place where the 1630 plague came to a halt. The Castello district is the heart of the city and a destination for mindful, conscious tourism.
Pietra Rossa is a welcoming space where every guest discovers a real territory-driven Venetian cuisine and natural wines .

## CARTA VINI
## DOLCEZZE

## WINE LIST
## DESSERT

www.pietrarossavenezia.com

# Pietra ♥ Rossa

Enoiteca Venezia Andrea Lorenzon 2.0

| | |
|---|---|
| Glass of wine sparkling Vino del Cuore - Prosecco Sur Lie | 5€ |
| Glass of sparkling local Champenoise wine | 12€ |
| Spritz Rosso by Pietra Rossa, with Bitter Radicale | 8€ |
| Sorbetto Bellini, seasonal flavor | 12€ |
| Artisanal Vermouth white o red | 8€ |
| Generic glass of wine | 8€ |
| Negroni or Nergroni Sbagliato | 15€ |
| Gin or Amaro tonic | 10€ |
| Pils beer | 7€ |
| Kombucha (NON-ALCOHOLIC) | 9€ |
| Artisanal soft drink (NON-ALCOHOLIC) | 6€ |

## À LA CARTE

available for parties up to 6 people

Suggested:
1 dish or 2 dishes TO START...
and
1 dish TO CONTINUE...

OR

## FA' TI

Venetian dialect: "up to you"

3 COURSES
Sharing menu for the whole table.

55€
per person

new entry

Included:
LA BOCCONATA!
Mix of 4 bites - Real cicchetti.
PRIMO PIATTO and MAIN

→ HOME

# *TO START...*

## ***BOCON***

bite / appetizer / *chicchetti*

- **LOCAL OYSTERS** — three €15
  La Mignon from Goro and/or Kreatura from Scardovari.

- ***RADICI & POLPETTE*** — €10
  Marinated and grilled Tardivo chicories with meatballs of chicken-duck-Guinea fowl.

- ***SAOR*** **OF GARDEN VEGS** * — €6
  Veg. of the day stew and marinated with onion,
  white corn-polenta Biancoperla, pine nuts and sultanas. veg
  [TRADITIONAL VENETIAN PREPARATION]

- **SKEWERS OF CUTTLEFISH AND POTATOES** — €10
  Vegetarian version: *"STECCO DI PATATE"* only potatoes, typical for Venetian children! €5

- **"THREE FACES" OF J. ARTICHOKES** — €8
  Topinambur in sauce, grilled and chips. veg

- **SARDINES & 'NDUJA** — €10
  Roast sardines with spicy Calabrian spreadable pork salami, surf and turf. [SPICY]

- ***GARUSOLI*** — €12
  With butter basil flavor, bread and parsley.
  [ADRIATIC MUREXES-WHELKES/SEA SNAIL/ESCARGOTS DE LAGOON]

- ***MUSETTO*** — €8
  Boiled salami with pan brioche, cicories * , mustard and horseradish.
  (a mixture of pork—using the whole animal, from nose to tail—seasoned,
  stuffed into a pig casing, and left to dry; it is consumed after being boiled)

- **SOFT SHELL BLUE CRAB** — €16
  Chargrill and served with coarse corn-polenta Maranello. [NOT ALWAYS AVAIABLE]

*Not just on November 21st on La Madonna della Salute:*

- ***CASTRADINA*** — bite €16
  Marinated and smoked Sambucano Mutton in a soup of Savoy cabbage * and capon broth. regular €22
  [TRADITIONAL VENETIAN PREPARATION]

- ***LA BOCCONATA*** — LUNCH MENU' €30
  *Mix of 4 bites - Real cicchetti! - Per person.* OR INCLUDED ON FA' TI.

# *TO CONTINUE...*

## PRIMI PIATTI

Fresh homemade pasta or dry pasta of "La Nostrana di Mozzo", rice and corn-polenta of "De Tacchi".
MIDDLE COURSES, BOTH TO START AND/OR TO CONTINUE THE MEAL.

- **TORTELLI WITH CLAMS** — starter €16
  Fresh pasta stuffed with leek * and potatoes with Bevarasse local clams. — portion €22
  (veg. version available)

- ***MEZZE MANICHE AL GO'*** — starter €15
  Risotto-style pasta with goby (as per tradition), — regular €20
  finely chopped fennel mixture with savory lemon and grey mullet tartare.

- **CRÊPES CANNELLONI** [AU GRATIN] — starter €15
  Fresh Buffalo Ricotta cheese and chard stuffed, Sambucano Sheep Ragù. — regular €20

- **RISOTTO OF PUMPKING** — starter €16
  With "Cacio & Pepe" sauce and Uncinatum Black Truffle. veg — regular €22

## THE MAIN EVENT

Dishes to share or not. Chargrill preparations on Kamado grill.

- ***EVER GREEN*** — €18
  Grand grilled seasonal vegetables * on Kamado grill,
  from Sant' Erasmo "Osti in Orto" project. veg

- **FILET OF GOLDEN GREY MULLET** — €28
  In Ever Green.
- **LOCAL FISH OF THE DAY** Just ask... — €30/36
  In Ever Green — fish cost

- **"TAGLIATA" OF BEEF SKIRT-STEAK** — €28
  In Ever Green.
- **PORK RIBS** — €28
  In Ever Green.

*Waiting a few more minutes:*

- **STRIPLOIN-STEAK OF FAT OX FROM CARRU'** — *per hg.* €9
  In Ever Green. — [NOT ALWAYS AVAIABLE]

- **DAMN...!!!** — €18
  Spiced roasted cauliflower, broccoli rabe, and kale chips. veg

## Extras.

- **PINZIMONIO** * (1ST INCLUDED, 2ND EXTRA COVER). veg. €2
- **SOURDOUGH BREAD** (1ST INCLUDED, 2ND EXTRA COVER) veg. €3
  of Simone Michielin.
- **EXTRA-VERGINE ITALIAN OLIVE OIL – BIO.** veg taste €2
  Monocultivar Grignano, Frantoio di Cornoleda, Cinto Euganeo, Padua-Veneto. bottle to go €35

## SELECTION OF ITALIAN CHEESE €7/€18/€24

## HOME MADE DESSERT €7/€11

Osti in Orto
Isola di Sant'Erasmo Venezia

* We work with self-produced vegetables from integrated cultivation on the island of Sant'Erasmo 7.8km from here (less than a nautical mile), thanks to "Osti in Orto" project of which we are members.

The Presidia are Slow Food projects that protect quality artisanal products made using traditional practies.

Presídio Slow Food®

RAISIN

The guide for lovers of natural wine.

Flavors are authentic thanks to the use of a Kamado Pro grill.

KAMADO PRO
IL FUOCO AL CENTRO

Network of restaurateurs committed to preserving and passing down the culinary tradition of the lagoon.

RISTORANTI DELLA BUONA ACCOGLIENZA VENEZIA

T&C
Cover charge 8€ pp– included with a cost of 40€ pp.
H20 microfiltrata Decreto Legislativo n. 31 del 2001
Water €4 a 75 cl bottle.
We will open as many bottles as you wish from the wine list, as long as you drink at least 2 glasses.
Please request and wait for the bill at your table, specifying the payment method.
The invoice should be requested at the time of the bill.
SERVICE NOT INCLUDED, GRATUITY AT YOUR DISCRETION.
Regarding allergies and intolerances, we follow EU Regulations 1169/2011.
The allergens book is available up on request.
WE DO NOT GUARANTEE CROSS-CONTAMINATION OF FOOD.

# Pietra ♥ Rossa

Enoiteca Venezia Andrea Lorenzon 2.0

| | |
|---|---|
| Calice di Vino del Cuore - Prosecco Sur Lie | 5€ |
| Calice di Metodo Classico locale | 12€ |
| Spritz Rosso di Pietra Rossa, con Bitter Radicale | 8€ |
| Sorbetto Bellini, gusto stagionale | 12€ |
| Vermouth artigianale bianco o rosso | 8€ |
| Calice generico | 8€ |
| Negroni o Negroni Sbagliato | 12€ |
| Gin o Amaro tonic | 10€ |
| Birra Pils | 7€ |
| Kombucha (ANALCOLICO) | 9€ |
| Soft drink artigianale (ANALCOLICO) | 6€ |

## À LA CARTE

disponibile per tavoli fino a 6 persone

Suggerito:
1 o 2 piatti PER COMINICARE...

e

1 piatto PER CONTINUARE...

OR

## FA' TI

Dialetto Veneziano: "fai tu"

3 PORTATE
Menù unico in condivisione
per il tavolo completo.

55€
per persona

novità

Incluso:
LA BOCCONATA!
Mix di 4 bocconi - Veri cicchetti.

PRIMO e SECONDO.

→ HOME

# *PER COMINCIARE...*

## *BOCON*

boccone / antipasto / cicchetto

- **OSTRICHE** — tre €15
  La Mignon di Goro e/o Kreatura del delta del Po.

- **RADICI & POLPETTE** — €10
  (pollo – anatra – faraona) con Tardivo * marinato e grigliato.

- ***SAOR DE L'ORTO**** — €6
  Verdure di stagione marinate con cipolla, polenta Biancoperla, uvetta e pinoli. veg
  [TRADIZIONALE RICETTA VENEZIANA]

- **STECCO DI PATATE E SEPPIE** — €10
  Versione veg: "STECCO DI PATATE" solo patate, street food per bambini veneziani! €5

- **TOPINAMBUR IN "TRE FACCE"** — €8

- **SARDE & 'NDUJA** — €10
  Deliscate e arrostite con il piccante salame a base di maiale, mari e monti.

- ***GARUSOLI*** — €12
  Al burro alla verbena, pane e prezzemolo.
  [MURICI NOSTRANI/LUMACHE DELL'ADRIATICO]

- ***MUSETTO*** — €8
  Cotechino su Pan brioche fatto in casa, cicorie *, senape e rafano.

- **MOECA DI GRANCHIO BLU** — €16
  Con polenta "sponcia" Maranello, al Kamado. [NON SEMPRE DISPONIBILE]

*Non solo il 21 di Novembre, festa della Madonna della Salute:*

- ***CASTRADINA*** — assaggio €16 / porzione €22
  Montone Sambucano marinato e affumicato in zuppa di verze * e brodo di cappone.
  [TRADIZIONALE RICETTA VENEZIANA]

- ***LA BOCCONATA*** — LUNCH MENU' 30€
  *Mix di 4 bocconi - Veri cicchetti - Per persona.* OPPURE INCLUSO NEL FA' TI.

# *PER CONTINUARE...*

## PRIMI PIATTI

Pasta fresca fatta in casa o di grano duro "La Nostrana di Mozzo", riso e polenta "De Tacchi".

- **TORTELLI CON LE VONGOLE** — assaggio €16 / porzione €22
  Pasta fresca ripiena di patate e porri * con Bevarasse nostrane.
  (versione veg. disponibile)

- **MEZZE MANICHE AL SUGO DI GO'** — assaggio €15 / porzione €20
  Pasta risottata al ghiozzo, come da tradizione.
  Trito di finocchio, limone salato e cefalo in tartare.

- **CANNELLONI IN CRESPELLA** [AL FORNO] — assaggio €15 / porzione €20
  Ripieni di ricotta e spinaci, Ragù di Pecora Sambucana.

- **RISOTTO DI ZUCCA*** — assaggio €16 / porzione €22
  Con "Cacio & Pepe" in salsa e tartufo nero Uncinato. veg.

## PIATTI PRINCIPALI

Dalla griglia Kamado. OK da condividere, o non.

- ***EVER GREEN**** — €18
  Gran grigliata di verdura * stagionale al Kamado grill,
  ortaggi provenienti da Sant' Erasmo, progetto "Osti in Orto". veg

- **FILETTO DI VOLPINA NOSTRANA** — €28
  In Ever Green.

- **PESCATO DEL GIORNO** — €30/36
  In Ever Green. costo del pescato

- **"TAGLIATA" DI DIAFRAMMA DI MANZO** — €28
  In Ever Green.

- **COSTICINE DI MAIALE** — €28
  In Ever Green.

*Aspettando qualche minuto in più:*

- **CONTROFILETTO DI BUE GRASSO DI CARRU'** — all'etto €9
  In Ever Green. [NON SEMPRE DISPONIBILE]

- **CAVOLI...!!!** — €18
  Speziato cavolfiore arrostito, cime di rapa e chips di cavolo nero. veg

## Extra

- **PINZIMONIO** * (extra coperto). veg — €2
- **PANE A LIEVITO MADRE** (extra coperto). veg — €3
  di Simone Michielin
- **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.** veg — assaggio €2
  COLTIVAZIONE BIOLOGICA. — bottiglia take away €35
  Monocultivar Grignano, Frantoio di Cornoleda, Cinto Euganeo, Padova. veg

## SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI — €7/€18/€24

## DOLCI FATTI IN CASA — €7/€11

Osti in Orto
Isola di Sant'Erasmo Venezia

* Associazione di ristoranti che hanno investito in un terreno a Sant'Erasmo per un'agricoltura circolare e sostenibile.

I Presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secono pratiche artigianali.

Presidio Slow Food®

RAISIN

La guida per amanti del vino naturale.

I sapori sono autentici grazie all'utilizzo di una griglia Kamado Pro.

KAMADO PRO
IL FUOCO AL CENTRO

RISTORANTI DELLA BUONA ACCOGLIENZA V·E·N·E·Z·I·A

Network di ristoratori impegnati a custodire e tramandare la tradizione culinaria lagunare.

T&C

Coperto 8€ per persona- incluso con una spesa di 40€ per persona.
H20 microfiltrata 4€ 75cl
Decreto Legislativo n. 31 del 2001.
Apriamo tutte le bottiglie dalla carta vini purché ne beviate almeno 2 calici.
Si prega di richiedere ed aspettare il conto al tavolo, specificando il metodo di pagamento.
La fattura va chiesta al momento del conto.
SERVIZIO NON INCLUSO, A VOSTRA DISCREZIONE.
In materia di allergie e intolleranze seguiamo il Regolamento UE 1169/2011.
Il libro degli allergeni è a vostra disposizione.
NON GARANTIAMO LA NON CONTAMINAZIONE CROCIATA DEGLI ALIMENTI.
IN SOTTOLINEATO:
"Alcuni prodotti somministrati crudi o quasi crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 853/2004."