

Food list



Venezia 2000

THE CAESAR HOTELS



APERITIVI

SPRITZ APEROL

Aperol, prosecco, soda

Aperol, prosecco, soda

6

SPRITZ CAMPARI

Campari, prosecco, soda

Campari, prosecco, soda

6

NEGRONI

Campari, gin, vermouth rosso

Campari, gin, red vermouth

8

AMERICANO

Campari, vermouth rosso, arancia, soda

Campari, red vermouth, orange, soda

8

GIN&TONIC

Servito con acqua tonica Fever Tree Mediterranean

Served with Fever Tree Mediterranean tonic water

8

LA PINSA ROMANA

storia e origini

Le origini della pinsa risalgono all'antica Roma, come piatto di recupero per le famiglie contadine. Cereali e farine grezze che non potevano essere vendute nei mercati diventavano per i contadini le basi per l'impasto di una focaccia croccante e leggera, dalla quale deriva la pinsa romana come la conosciamo oggi.

story and origins

The origins of pinsa date back to ancient Rome, as a dish created by peasant families to make use of leftover grains and raw flours that couldn't be sold in markets. These ingredients became the basis for a crispy and light focaccia dough, from which the Roman pinsa, as we know it today, originated.

Pinsa *menu*

**Pinsa a scelta + bibita o birra media +
sgroppino veneziano**

*Pinsa of your choice + soft drink or medium draft beer
+ Venetian sgroppino - lemon sorbet with vodka*

20





PINSE

le rasse

MARGHERITA 2.0

Tagliere di pinsa artigianale croccante con mozzarella filante,
salsa di pomodoro San Marzano e basilico * (1,6,7)

Crunchy pinsa topped with mozzarella, tomato sauce and basil
12

MILANO

Tagliere di pinsa artigianale croccante
con mozzarella filante, salsa di pomodoro San Marzano,
salame e Grana Padano * (1,6,7)

*Crunchy pinsa topped with mozzarella, tomato sauce,
salami and Grana Padano*
15

PUGLIA

Tagliere di pinsa artigianale croccante con salsa di
pomodoro San Marzano, olive nere e burrata DOP * (1,6,7)

Crunchy pinsa topped with tomato sauce, black olives and burrata
15

NAPOLI

Tagliere di pinsa artigianale croccante con mozzarella filante,
salsa di pomodoro San Marzano, origano, capperi e acciughe * (1,4,6,7)

*Crunchy pinsa topped with mozzarella, tomato sauce,
oregano, capers and anchovies*
15

VIENNA

Tagliere di pinsa artigianale croccante con mozzarella filante,
salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto e wurstel * (1,6,7)

*Crunchy pinsa topped with mozzarella,
tomato sauce, ham and wurstel*
15



le bianche

CAPRI

Tagliere di pinsa artigianale croccante con mozzarella filante,
pomodoro fresco, olive nere e rucola * (1,6,7)

*Crunchy pinsa topped with mozzarella,
fresh tomatoes, olives and rocket*

15

NEW YORK

Tagliere di pinsa artigianale croccante
con mozzarella filante, bacon e patatine fritte * (1,6,7,13)
Crunchy pinsa topped with mozzarella, bacon and fries

15

GENOVA

Tagliere di pinsa artigianale croccante con mozzarella filante,
pesto di basilico, pomodoro fresco e gamberi * (1,2,6,7)

*Crunchy pinsa with mozzarella, basil pesto,
fresh tomato and shrimps*

15

VENEZIA

Tagliere di pinsa artigianale croccante con mozzarella filante,
baccalà mantecato, cipolla caramellata e olio evo * (1,4,6,7)

*Crunchy pinsa with mozzarella, creamed cod,
caramelized onions and olive oil*

15

BOLOGNA

Tagliere di pinsa artigianale croccante con mozzarella,
prosciutto crudo e Grana Padano * (1,6,7)

*Crunchy pinsa topped with mozzarella,
prosciutto and Grana Padano*

15



HAMBURGER

ARLECCHINO

Morbido bun, burger di Fassona 200gr,
cheddar, cipolla caramellata, bacon croccante
e pomodoro fresco * (1,7)

*Crispy brioche bread, 200g Fassona beef burger, cheddar,
caramelized onions, bacon and tomato*

16

PULCINELLA

Morbido bun, burger di Fassona 200gr,
burrata, crema di olive,
pomodori confit e basilico fresco * (1,7)

*Crispy brioche bread, 200g Fassona beef burger,
fresh burrata, olive purée, confit tomatoes and basil*

16

Serviti con patatine fritte

Served with fries

Scegli la cottura del burger!

Tell us how you want your burger!



ANTIPASTI

Prosciutto crudo con spicchi di piadina ⁽¹⁾

Parma ham with piadina

12

Prosciutto crudo e melone

Parma ham with melon

14

**Burrata DOP e pomodoro fresco alla caprese
con origano e olio evo ⁽⁷⁾**

Burrata with fresh tomato, oregano and oil

12



PRIMI PIATTI

Paccheri al pomodoro San Marzano e basilico ⁽¹⁾

Paccheri with San Marzano tomato sauce and basil

14

Spaghetti al pomodoro, cozze e peperoncino ^(1,14)

Spaghetti with tomato, mussels and chilli pepper

14

Tonnarelli con baccalà e cipolle caramellate ^(1,4)

*Tonnarelli - fresh pasta with cod
and caramelized onions*

15

Lasagne alla bolognese * ^(1,3,7,8,10)

Traditional Bolognese lasagna

15



SECONDI PIATTI

Orata alla veneta con spinaci * (4)
Roast seabream with spinach
20

Fritto misto dell'Adriatico * (1,2,4,13,14)
Mix of local fried fish
17

**Caesar salad con petto di pollo alla griglia,
bacon, crostini e salsa Caesar** (1,3)
Caesar salad with grilled chicken, bacon, croutons and Caesar dressing
16

Cotoletta di pollo con patatine fritte * (1,13)
Chicken cutlet with fries
18

Vitello tonnato * (3,4,8,10)
Veal with tuna sauce
16



I FRITTI

Supplì di riso * (1,7,13)
Fried rice balls
6

Verdure fritte * (1,13)
Fried vegetables
6

Crocchette di patate oppure patatine fritte * (1,13)
Potato croquettes or French fries
5

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI



PAPERINO

Pennette al pomodoro e basilico +
gelato + acqua oppure bibita * (1,7)

*Pennette with tomato sauce +
ice cream + water or soft drink*

14

TOPOLINO

Cotoletta di pollo con patatine +
gelato + acqua oppure bibita * (1,3,7)

*Chicken cutlet with fries +
ice cream + water or soft drink*

14



GLUTEN FREE

Pennette senza glutine
al pomodoro e basilico *

Gluten free pasta with tomato and basil sauce

14





BEVERAGE

Acqua microfiltrata naturale o gassata
Still or sparkling microfiltered water
2,50

Acqua in bottiglia naturale o gassata
Still or sparkling mineral water
4

Bibite in lattina
Soft drink
4

Birra in bottiglia
Bottle of beer
5

Birra alla spina media
Medium draft beer
6,50

Vini al calice
Glass of wine
da 5

Coperto
Service
2,50

ALLERGENI

- | | |
|--|---|
| 1. Glutine - Gluten | 9. Senape - Mustard |
| 2. Crostacei - Shellfish | 10. Solfiti - Sulphites |
| 3. Uova - Eggs | 11. Sesamo - Sesame seeds |
| 4. Pesce - Fish | 12. Lupini - Lupines |
| 5. Arachidi - Peanuts | 13. Frutta a guscio - Nuts |
| 6. Soia - Soy | 14. Molluschi - Molluscs |
| 7. Latte e prodotti a base di latte - Milk and dairy | 15. Salse - chiedere allo staff - Sauces: Ask the staff |
| 8. Sedano - Celery | |



Aperitivo

sulla terrazza
panoramica
tutti i giorni dalle 17

*Happy Hour on the rooftop
terrace every day from 5 p.m.*



Venezia 2000

THE CAESAR HOTELS