

K Lounge Bar



SPARKLING COCKTAILS

Alla Frutta

28

Bellini – *in stagione, in season* 

Prosecco, pesca bianca

Sparkling wine, white peach

Rossini 

Prosecco, fragola fresca

Sparkling wine, fresh strawberry

Mimosa

Prosecco, spremuta di arancia

Sparkling wine, orange juice

Il Famoso Veneziano

19

Come una volta

Malvasia veneto, liquore all'anice, soda

Venetian Malvasia, anise liqueur, soda

Select 

Prosecco, Select, soda

Sparkling wine, Select, soda

Aperol 

Prosecco, Aperol, soda

Sparkling wine, Aperol, soda

Campari

Prosecco, Campari, soda

Sparkling wine, Campari, soda

Cynar

Prosecco, Cynar, soda

Sparkling wine, Cynar, soda

I NOSTRI VINI

WINE SELECTION

Bollicine - *Sparkling Wines*

ITALIA / ITALY	CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
Ferrari Perlé Trento DOC	24	110
Maso Martis Rosè Extra Brut Trento DOC	27	145
Bisol Cartizze Superiore DOCG DRY	22	75
Bellavista Franciacorta Satèn DOCG	27	140
FRANCIA / FRANCE		
Pierre Trichet L'Authentique Première Cru BRUT	28	145
Pierre Trichet L'Authentique Première Cru ROSE'	28	145

Vini Bianchi - *White Wines*

ITALIA / ITALY		
Ca' Maiol Prestige Lugana DOC	22	65
Felluga Colli Orientali Sauvignon DOC	22	70
Dalle Ore Chardonnay IGT	20	60

Vini Rosati & Rossi - *Red & Rose' Wines*

ITALIA / ITALY		
Ca' Dei Frati Rosa dei Frati ROSE'	19	58
Vicentini Valpolicella Sup. DOC "Idea Bacco"	22	75
Specogna Colli Orientali Merlot DOC	20	60
Lamole di Lamole Lareale Chianti Classico Riserva DOCG	24	80

BIRRE - BEERS

12

Forst 0,0

Zero alcol / *Alcohol free*

Corona

Pale lager / *Pale lager*

Domabianca Blanche Vertiga

Bianca corposa fine e persistente / *Full - bodied, persistent*

Birrificio Arigianale Asteroid I.P.A

Fruttata amara / *Bitter fruit*

Mastino Amber Lager

Intenso, secco, fruttato / *Intense, dry, fruity*

Forst Bionda

Fine, compatta e persistente / *Fine, compact and persistent*

BIBITE - SOFT DRINKS

Acqua minerale - naturale e gassata

8

Still or sparkling water

Coca cola, Coca zero

10

Fanta

Chinotto

Acqua brillante

Cedrata

Limonata

Te pesca, Te limone

Gingerino

12

Crodino

San bitter

Tonica

Ginger Beer



Ginger Ale

Soda Pompelmo

Tonica Zero Zucchero

DISTILLATI - SPIRITS

Gin

Sospiri – Venezia S. Erasmo 	22
Vento – Val di Cembra Trentino 	20
J.Rose – Puglia	20
Hendrick's– Scotland	19
Tanqueray 10 – England	18
Bombay premier cru – England	20
London n'3 – Holand	18
Monkey 47 – Germania	24

Vodka

Altamura – Puglia 	22
Crystal Head – Canada	27
Grey Goose – France	20
Belvedere – Poland	18
Tito's – American	18

Tequila Agave & Mezcal

Casamigos Reposado – Mexico	30
Casamigos Anejo – Mexico	35
Casamigos Blanco – Mexico	28
Don Julio Reposado – Mexico	22
Claze Azul Plata – Mexico	35
Patron Silver – Mexico	20
Claze Azul Durango – Mexico	90
Claze Azul Guerrero – Mexico	90
Vida del Maguey – Mexico	20

Rum

Diplomatico Reserve – Venezuela	22
Santa Teresa 1796 – Venezuela	27
J Bally 12y – Martinica	40
Cubaney 25y – Repubblica Dominicana	60
Cubaney 18y – Repubblica Dominicana	45
Zacapa XO – Guatemala	50

Cognac

Remy Martin XO	44
Hennessy XO	42
Martel XO	35
Courvoisier XO	45

Calvados

Christian Dourin	20
------------------	----

Pisco

Pisco Capel Statua – Cile	25
---------------------------	----

FORTIFIED WINE

Sherry & Port

Tio Pepe	22
Fino Secco	19
Presidential Bianco	20
Presidential Rosso	22

Brandy

Brandy Torres Jaime 30y	35
Vecchia Romagna Etichetta Nera	25

Armagnac

Janneau Grand Armagnac	28
Dartigalongue Bas Armagnac	33

Grappe

Sarpa di Poli Riserva Oro – Bassano del Grappa 	15
Sarpa di Poli – Bassano del Grappa 	15

WHISKY

Italia

Puni Sole		33
Puni Aura		35
Segretario di Stato Poli		27

Single Malt - Scotch

Macallan 12y		37
Macallan 15y		45
Lagavulin 16y		26
Caolila 12y		20
Old Perth 12		28
Laphroaig 10 Y		22

Ireland - Bourbon - Rye

Muja		45
Woodford Reserve		25
Bulleit Bourbon		16
Bulleit Rye		25
Angels Anvy		18

American and blended

Johnnie Walker Blue Label		52
Johnnie Walker Black Label		16
Jack Daniels		18
Chivas Blended 18y		40


Japan

Taketsuru		32
Nikka from the Barrel		25

AMARI - DIGESTIVI

15

Cynar – Padova 

Venesian – Treviso 

Hantak – Verona 

Gagliardo Fernet Radicale – Vicenza 


Averna – Sicilia

Amaro Del Capo – Calabria

Amaro Nonino – Friuli Venezia Giulia

Limoncello Pallini – Campania

Sambuca Luxardo – Padova 

Amaretto Luxardo 

Ramazotti – Lombardia

Branca Menta – Lombardia

ALL DAY DINING

dalle 11 alle 22:30 - *from 11am to 10:30pm*

Insalate & Signature Snacks

Salads & Signature Snacks

- Caesar salad con scelta di:** 32
pollo o mazzancolle
Lattuga, crostini di pane, salsa Caesar
Lettuce, croutons, Caesar dressing, choice of Chicken or Prawns
-1,2,3,7-
- Caesar salad vegetariana**  30
Lattuga, crostini di pane, salsa Caesar, avocado e zenzero
Lettuce, croutons, caesar dressing, avocado and ginger -1,3,7-
- Caprese** 32
Pomodorini, burratina, basilico e focaccia all'olio d'oliva
Tomatoes, Burrata, basil and olive oil focaccia -1,7-
- Giardini**  30
Spinacino, feta greca, germogli di soia, noci, cetrioli, sedano,
chutney di pera, sedano e senape dolce
Baby spinach, Greek feta, soy sprouts, walnuts, cucumbers,
celery, chutney of pear, celery and sweet mustard -7,8,9,10-
- Nizzarda** 37
Misticanza, lattuga, fagiolino, pomodorino, ravanello, acciuga,
olive taggiasche, tonno, uova, sedano, carota e finocchio
Mixed salad, lettuce, green beans, cherry tomatoes, radish,
anchovy, Taggiasca olives, tuna, eggs, celery,
carrot and fennel -3,4,9-
- Tartare di tonno** 36
Tonno rosso, chutney di mango, peperone e basilico,
carta musica al rosmarino
Bluefin tuna, chutney of mango, bell pepper and basil,
rosemary crispbread -1,4-
- Crudo Mare Nostrum** 58
Cinque tipologie di pesce crudo del mercato di Rialto
servito con chutney e frutta di stagione
Five varieties of raw fish from the Rialto market
served with chutney and seasonal fruit -2,4,14-
- Cicchetti veneziani e focaccia al padellino**  39
Assortimento di 6 Cicchetti di terra e mare, focaccia integrale
Assortment 6 sea & land Venetian cicchetti, whole wheat focaccia
-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14-

ALL DAY DINING


dalle 11 alle 22:30 - *from 11am to 10:30pm*

- Club Trevigiano**  34
Pane, porchetta Trevigiana, formaggio Asiago, radicchio di Treviso, pomodoro, uovo e salsa al radicchio, prugna e teroldego
Milk bread with Treviso pork, Asiago cheese, Treviso radicchio, tomato, egg and radicchio, plum and Teroldego sauce -1,3,7-
- Hamburger degli Schiavoni**  34
Hamburger di Sorana Padovana, pancetta, uovo, cipolla rossa di Tropea, lattuga, pomodoro, salsa ai fichi e cipolla caramellata
Sorana Padovana beef burger, bacon, Tropea red onion, lettuce, tomato, fig and caramelized onion sauce -1,3,7-
- Isola di Sant'Erasmo**  29
Ciabattina di verdure primaverili di Sant'Erasmo con maionese al basilico
Mini ciabatta of Sant'Erasmo spring vegetables with basil mayonnaise -1,7-
- Lobster Roll** 55
Pane, astice, maionese, sedano, erba cipollina
Bread, lobster, mayonnaise, celery, chives -1,2,3,7,9-
- Tra due fette di pane** 24
Pane, prosciutto cotto alla brace e formaggio Asiago
Bread, chargrilled ham and Asiago cheese -1,7-
- Pizza Tricolore** 30
Pomodoro, mozzarella, burrata e olio al basilico
Tomato, mozzarella, burrata and basil oil -1,7-
- Dal Biavarol**  32
Salumi e formaggi dell'entroterra con chutney e giardiniera (prosciutto crudo, sopressa veneta, pancetta, carne salada, parmigiano Reggiano, formaggio Ubriaco e Piave)
Farmlands charcuterie board with chutney and giardiniera (Raw ham, Venetian sopressa, bacon, salted beef, Parmesan cheese, Ubriaco and Piave cheese) -1,7,9-
- Colli Berici**  32
Prosciutto crudo dei Colli Berici, melone Cantalupo, insalatina di carciofi di Sant'Erasmo
Colli Berici ham, Cantaloupe melon, Sant'Erasmo artichokes
-




ALL DAY DINING

dalle 11 alle 22:30 - *from 11am to 10:30pm*

Primi - *First Course*

- Fusilloni ai pomodori  30
Salsa ai tre pomodori e ricotta salata
Fusillone pasta with three tomato sauce and fresh ricotta -1,7-
- Spaghettone Gerardo di Nola  38
Vongole veraci, gel al prezzemolo e pane al limone del Garda
Gerardo di Nola spaghetti, clams, parsley gel and bread with lemon from Lake Garda -1,4,14-
- Tagliatelle con ragù bianco  34
Ragù bianco di vitello e fonduta di formaggi del Piave
Tagliatelle pasta with veal white ragù and Piave cheese fondue -1,3,7,9-

Secondi - *Main Course*

- Frittura del mercato  44
Frittura di gamberi e calamari dal mercato di Rialto, verdure di Sant'Erasmus, maionese al basilico e alla paprika
Fried shrimps and squids from the Rialto Market, Sant'Erasmus vegetables, basil and paprika mayonnaise -1,2,3,14-
- Branzino  54
con punte di asparago di Bassano, agretti fritti, olio alla verbena, salsa di asparagi e lemongrass
Sea bass with Bassano asparagus tips, fried agretti, verbena oil and asparagus and lemongrass sauce -4-
- Tagliata di controfiletto di manzo Veneto  55
carciofi di Sant' Erasmus, pomodorini, rucola e scaglie di grana
Sliced Veneto Sirloin steak, Sant'Erasmus artichokes, cherry tomatoes, rucola greens and parmesan shavings -7-

ALL DAY DINING
dalle 11 alle 22:30 - *from 11am to 10:30pm*

Selezione di dolci
Dessert selection

Tira-misù 	26
Savoardi senza glutine, mascarpone, caffè e cacao <i>Savoardi biscuits gluten free, mascarpone cheese, coffee and cacao -7,8-</i>	
Cheesecake	24
Cheesecake alla vaniglia con gelée di fragola e namelaka al cioccolato ruby <i>Vanilla cheesecake with strawberry gelée and ruby chocolate namelaka -7-</i>	
Lingotto	24
Lingotto al cocco e lime, cremoso esotico e sorbetto al passion fruit <i>Coconut and lime lingotto, exotic cream and passion fruit sorbet -7,8-</i>	
Affogato al caffè	28
Con gelato alla crema <i>Affogato with custard ice-cream and espresso coffee -3,7-</i>	
Tortino al cioccolato	26
Burro senza lattosio, farina di riso, cioccolato, sorbetto al lampone e panna senza lattosio <i>Warm chocolate centre with lactose-free butter, rice flour, chocolate, raspberry sorbet and lactose-free cream -3,8-</i>	
Gelati e Sorbetti	24
La nostra selezione di gelati e sorbetti <i>Our ice-cream fresh sorbet selection -3,7,8-</i>	
Frutta tagliata	23
Composizione di frutta fresca <i>Fresh fruits platter</i>	

CAFFETTERIA - COFFEE

Espresso	8
Cappuccino	12
Caffè Latte / <i>Latte</i>	10
Caffè Americano / <i>American Coffee</i>	10
Caffè Shakerato	12
Cioccolata Calda / <i>Hot Chocolate</i>	12
Caffè Orzo / <i>Barley Coffee</i>	10
Caffè Ginseng / <i>Ginseng Coffee</i>	10
Selezione Di Tè / <i>Tea Selection</i>	12

La vostra scelta di | *Your choice of*

Latte intero, senza lattosio, scremato, di soia, riso o avena

Whole milk, lactose free, skimmed, soy, rice or oat

*Disponibili decaffeinati | **Available decaffeinated*

Succhi e spremute - Juices and squeezes

Spremute - <i>Fresh squeezeed</i>	12
Arancia - <i>Orange</i>	
Pompelmo - <i>Grapefruit</i>	
Succhi - <i>Juices</i>	10
Ananas - <i>Pineapple juice</i>	
Mela - <i>Apple</i>	
Pomodoro - <i>Tomato</i>	
Pesca - <i>Peach</i>	
Pera - <i>Pear</i>	
Centrifughe - <i>Fruits & Veggie smoothies</i>	16
Arancia - carota - limone <i>Orange - carrot - lemon</i>	
Finocchio - basilico - lampone <i>Fennel - basil - raspberry</i>	
Pera - mirtillo - fragola <i>Pear - blueberry - strawberry</i>	

* In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, abbattuti o scongelati. (Reg. UE 1169/2011, l'OSA).

* Il prodotto ittico è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure proviene da zone di pesca dichiarate esenti da rischi sanitari (Reg. CE 853/2004)

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Si ricorda che i piatti possono subire contaminazioni non intenzionali poiché sono preparati in ambienti nei quali si manipolano allergeni.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Piatti elaborati a partire da materie prime senza glutine, si ricorda che la nostra cucina non può garantire la non contaminazione durante le fasi di preparazione.

**Depending on market availability, some products may be frozen at origin, blast frozen, or thawed in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, the OSA.*

**The fish product has undergone preventive sanitization treatment or comes from fishing areas declared free from health risks (Reg. EC 853/2004).*

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

Please note that dishes may be subject to unintentional cross-contamination, as they are prepared in environments where allergens are handled.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Tree nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and derivatives
14. Molluscs and derivatives

Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.