

K Lounge Bar



Lasciatevi guidare in un viaggio autentico
tra sapori, storia ed emozioni,
alla scoperta della nostra cultura gastronomica

La Venezia dello Chef

«CICHETAR»



6 classici Cicheti Veneziani €28
moscardini in umido • baccalà mantecato • seppie al nero
• gamberi in Saor • Gorgonzola e noci
• melanzane, pomodoro e Stracciatella

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

I PRIMI «IN TEGAMIN»

Il Tris dello Chef €36
oppure la singola specialità

Risotto al nero di seppia €20 (7,14)

Paccheri al ragù di mare €20 (1,2,3,4,14)



Maccheroncini al torchio con salsa ai tre pomodori €16 (1,3)

«MARE & TERRA»

Le tre seppie al prosecco, in umido, al nero con polenta €28

(12,14)



Filetto di manzo “alla Felice” con foie gras, tartufo nero, €48
terrina di patata al timo

(7,9)

IVA e Servizio Inclusi
Coperto a persona € 16,00

Let yourself be guided on an authentic journey
through flavors, history and emotions,
discovering our gastronomic culture

La Venezia dello Chef

«CICHETAR»

 6 Classic Venetian «Cicheti» €28
stewed baby octopus • creamed cod • black ink sauce cuttlefish
• shrimp in Saor • Gorgonzola and walnuts
• eggplant, tomato and Stracciatella cheese

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

FIRST COURSES «IN TEGAMIN»

The Chef's Trio €36
or a single delight

Cuttlefish and black ink Risotto €20 (7,14)

Paccheri with seafood ragù €20 (1,2,3,4,14)

 Maccheroncini al torchio with three tomatoes sauce €16 (1,3)

«MARE & TERRA»

The three cuttlefish with Prosecco,
black ink sauce, stewed served with polenta €28

(12,14)

 Beef fillet "alla Felice" with foie gras, black truffle
and thyme potato terrine €48

(7,9)

TAX and Service included
Cover per person € 16,00

Insalate & Antipasti *Salads & Starters*

Caprese	29
Pomodorini ciliegino, burrata, basilico e focaccia all'olio d'oliva <i>Cherry tomatoes, burrata, basil and olive oil focaccia -1,7-</i>	
Tartare di tonno	32
Tonno rosso, chutney di mango, peperone, basilico e carta musica al rosmarino <i>Bluefin tuna, mango chutney, bell pepper, basil and rosemary crispbread -1,4-</i>	
Caesar salad	29
Lattuga, crostini di pane, salsa Caesar, parmigiano. Scelta di pollo o mazzancolle. <i>Lettuce, croutons, Caesar dressing, shaved parmesan. Choice of chicken or prawns -1,2,3,7-</i>	
Caesar con avocado e zenzero 	28
Lattuga, crostini di pane, salsa Caesar, parmigiano, avocado e zenzero <i>Lettuce, croutons, Caesar dressing, shaved parmesan, avocado and ginger -1,3,7-</i>	
Giardini 	27
Spinacino, feta greca, germogli di soia, noci, cetrioli, sedano, chutney di pera e senape dolce <i>Baby spinach, Greek feta, soy sprouts, walnuts, cucumbers, celery, pear chutney and sweet mustard -6,7,8,9,10-</i>	
Nizzarda 	35
Misticanza, lattuga, fagiolino, pomodorino, ravanello, acciuga, olive taggiasche, tonno, uova, sedano, carota e finocchio <i>Mixed salad, lettuce, green beans, cherry tomatoes, radish, anchovy, Taggiasca olives, tuna, eggs, celery, carrot and fennel -3,4,9-</i>	
Il crudo e melone 	28
Prosciutto crudo dei Colli Berici, melone Cantalupo e insalatina di carciofi di Sant'Erasmo <i>Colli Berici ham, Cantaloupe melon and Sant'Erasmo artichokes salad</i>	

Signature Snacks

- Club Trevigiano**  30
Pane, porchetta Trevigiana, formaggio Asiago, radicchio di Treviso, pomodoro, uovo con salsa al radicchio, prugna e Teroldego
Bread with Treviso roasted pork, Asiago cheese, Treviso radicchio, tomato, egg with radicchio, plum and Teroldego sauce -1,3,7-
- L'Hamburger degli Schiavoni**  34
Pane, hamburger di Sorana Padovana, pancetta, uovo, cipolla rossa di Tropea, lattuga, pomodoro, salsa ai fichi e cipolla caramellata
Bread, Sorana Padovana beef burger, egg, bacon, Tropea red onion, lettuce, tomato, fig sauce and caramelized onion -1,3,7-
- Toast di Sant'Erasmo**  19
Pane, verdure primaverili di Sant'Erasmo con maionese al basilico
Bread and Sant'Erasmo spring vegetables with basil mayonnaise -1,3,7-
- Lobster Roll** 55
Pane, astice, maionese, sedano e erba cipollina
Bread, lobster, mayonnaise, celery and chives -1,2,3,7,9-
- Tra due fette di pane** 20
Pane, prosciutto cotto alla brace e formaggio Asiago
Bread, chargrilled ham and Asiago cheese -1,7-
- Pizza Tricolore** 28
Pomodoro, mozzarella, burrata e olio al basilico
Tomato, mozzarella, burrata cheese and basil oil -1,7-
- Dal Biavaro**  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 (Prosciutto Crudo, Venetian Sopressa, bacon, salted beef, Parmigiano Reggiano, Ubriaco and Piave cheeses) -1,7,9-

Primi

First Course

- Fusilloni ai pomodori  24
Salsa ai tre pomodori e ricotta salata
Fusilloni 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 -1,14-
- Tagliatelle con ragù bianco  29
Ragù bianco di vitello e fonduta di formaggi del Piave
Tagliatelle pasta with white veal ragù and Piave cheese fondue -1,3,7,9-
- La pasta alla Checca  22
Pennette, pomodoro, mozzarella e basilico
Pennette pasta salad, tomatoes, mozzarella and basil -1,3,7-

Secondi - Main Course

- Gran Fritto dal Mercato  36
Frittura di gamberi e calamari, verdure di Sant'Erasmo,
maionese al basilico e alla paprika
*Fried shrimps and squids from the Market,
Sant'Erasmo vegetables, basil and paprika mayonnaise
-1,2,3,14-*
- Branzino  48
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  48
Carciofi di Sant' Erasmo, pomodorini ciliegino,
rucola e scaglie di grana
*Sliced Veneto Sirloin steak, Sant'Erasmo artichokes,
cherry tomatoes, rucola and Parmesan shaves -7-*

Selezione di dolci

Dessert selection

Tiramisù 	19
Savoardi senza glutine, mascarpone, caffè e cacao	
<i>Gluten free Savoardi biscuits, mascarpone cheese, coffee and cacao -7,8-</i>	
Cheesecake	19
Cheesecake alla vaniglia con gelée di fragola, namelaka al cioccolato ruby	
<i>Vanilla cheesecake with strawberry gelée, ruby chocolate namelaka -1,3,7,8-</i>	
Lingotto	20
Lingotto al cocco e lime, cremoso esotico, sorbetto al passion fruit	
<i>Coconut and lime lingotto, exotic cream, passion fruit sorbet -1,3,7,8-</i>	
Affogato al caffè	20
Con gelato alla crema	
<i>Affogato with custard ice-cream and espresso coffee -3,7,8-</i>	
Tortino al cioccolato	20
Burro senza lattosio, farina di riso, cioccolato, sorbetto al lampone e panna senza lattosio	
<i>Warm chocolate muffin with lactose-free butter, rice flour, chocolate, raspberry sorbet and lactose-free cream -3,8-</i>	
Gelati e Sorbetti	18
Gelati e sorbetti di nostra produzione	
<i>Our homemade ice creams and sorbets -3,7,8-</i>	
Frutta tagliata 	19
Composizione di frutta fresca	
<i>Fresh fruits platter</i>	

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



Ramazzotti – Lombardia

Branca Menta – Lombardia

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 squeezed</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.