

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, strawberry

Mimosa

Prosecco, spremuta di arancia

Sparkling wine, orange juice

Il Famoso Veneziano

19

Come una volta 

Malvasia veneto, liquore all'anice, soda

Select 

Prosecco, Select, soda

Aperol

Prosecco, Aperol, soda

Campari

Prosecco, Campari, soda

Cynar

Prosecco, Cynar, soda

I GRANDI CLASSICI

OLD SCHOOL COCKTAILS

22

Americano

Bitter Luxardo, Carpano classico, soda

Luxardo bitter, classic Carpano, soda water

Negroni

Tanqueray gin, bitter Luxardo, Carpano classico

Gin tanqueray, Luxardo bitter, classic Carpano

Bloodymary

Grey Goose vodka, succo pomodoro, succo limone, condimento

Grey Goose vodka, tomato juice, lemon juice and spices

Boulevardier

Bitter Luxardo, Carpano classico, Bulleit bourbon

Luxardo bitter, classic Carpano, Bulleit bourbon whisky

Cosmopolitan

Grey Goose vodka, Cointreau, lime, succo di mirtillo

Grey Goose vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Champagne Cocktail

Remy Martin, Champagne, zucchero, Angostura

Remy Martin, Champagne, a dash of sugar and Angostura

Daiquiri

Plantation 3 star, lime, zucchero

Plantation 3 star, lime juice, sugar syrup

Old fashion

Bulleit bourbon, zucchero, Angostura, soda

Bulleit bourbon whisky, sugar, Angostura, soda water

Hanky Panky

Tanqueray gin, Carpano classico, Fernet Gagliardo

Tanqueray gin, classic Carpano, Fernet Gagliardo

Manhattan

Bulleit rye, Carpano classico, Angostura

Bulleit rye whisky, classic Carpano, bitter Angostura

Margarita

Tequila Jimador blanco, Triple Sec, lime

Jimador white tequila, Triple Sec, lime

Moscow Mule

Cabiria vodka, lime, Ginger Beer

Cabiria vodka, lime juice, Ginger Beer

Hugo

Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, lime, soda

Sparkling wine, edelflower syrup, mint, lime, soda water

Pisco Sour

Pisco Gobernador, lime, zucchero, albume

Gobernador pisco spirit, lime, sugar, egg white

Sazerac

Bulleit rye, Peychaud bitter, assenzio

Bulleit whisky rye, Peychaud, sugar, absinthe

Whiskey Sour

Buffalo Trace bourbon, limone, zucchero, albume

Buffalo bourbon, lemon juice, simple syrup, egg white

Cover Club

Tanqueray gin, limone, lamponi freschi, albume

Tanqueray gin, lemon, fresh raspberries, egg white

I NOSTRI VINI

WINE SELECTION

Bollicine - *Sparkling Wines*

	CALICE	BOTTIGLIA
ITALIA / ITALY	GLASS	BOTTLE
Ferrari Perlé Trento DOC	24	110
Maso Martis Rosè Extra Brut Trento DOC	27	145
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore		290
Bisol Cartizze Superiore DOCG DRY	22	75
Bellavista Franciacorta Satèn DOCG	27	130
FRANCIA / FRANCE		
Pierre Trichet L'Authentique Première Cru	28	145
Laurent-Perrier La Cuvée Brut		150
Moët & Chandon Grand Vintage		220
Veuve Clicquot Ponsardin Cuvée		150
Bollinger R.D. Extra Brut		600
Dom Pérignon Vintage		490
Louis Roederer Cristal Vintage		650
Dom Pérignon Brut Rose'		950

Vini Bianchi - *White Wines*

Ottella Lugana Le Creete DOC	22	65
Felluga Colli Orientali Sauvignon DOC	22	70
Lis Neris "Jurosa" Chardonnay DOC	24	95
Vicentini Soave Superiore DOCG "Il Casale"		65
Gaja "Alteni di Brassica" DOP		420

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

ITALIA / ITALY	CALICE	BOTTIGLIA
	GLASS	BOTTLE
Frescobaldi Aliè IGT Tenuta Ammiraglia -rose'-	19	60
Cà dei Frati Rosa dei Frati -rose'-		60
Vicentini Valpolicella Sup. DOC "Campiano"	22	75
Masi Amarone della Valpolicella "Costasera"		120
Lisini Brunello di Montalcino		110
Quintarelli Valpolicella Classico Superiore DOC		230
Tenute dell'Ornellaia Le Volte IGT		85
Antinori Tignanello IGT		290
Antinori Solaia IGT		810
Gaja Barbaresco DOCG "Costa Russi"		680
Veuve Clicquot Ponsardin Cuvée		150

Vini Dolci - *Desserts Wines*

Vicentini Recioto di Soave DOCG	58
Coffele Recioto di Soave DOCG (BIO)	55
Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryé	65

BIRRE - BEERS

12

Forst 0,0

Zero alcol / *Alcol 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*

DISTILLATI - SPIRITS

Gin

Sospiri – Venezia S. Erasmo 	22
Poli Pmpelmo– Bassano del Grappa 	18
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
Gin Mare – Spain	24

Vodka

Mac Guffin – Venezia S. Erasmo 	20
Altamura – Puglia	22
Cabira – Vicenza	18
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
Don Julio 1942 – Mexico	90
Claze Azul Plata – Mexico	35
Claze Azul Reposado – Mexico	49
Patron Silver – Mexico	20
Claze Azul Durango – Mexico	90
Vida del Maguey Vida – Mexico	20
Momento Verde – Mexico	18

Grappe

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

Brandy

Brandy Torres Jaime I 30y	35
Vecchia Romagna Etichetta Nera	25

Armagnac

Janneau Grand Armagnac	28
Dartigalongue Bas Armagnac	33

AMARI - LIQUORI

15

Cynar –Padova 
Venesian – Treviso 
Hantak – Verona 
Gagliardo Fernet Radicale – Vicenza 
Ramazzotti – Lombardia
Averna – Sicilia
Amaro Del Capo – Calabria
Branca Menta – Lombardia
Amaro Nonino – Friuli Venezia Giulia
Limoncello Pallini – Campania
Sambuca Luxardo – Padova 
Amaretto Luxardo 

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 23y – Guatemala	27
Zacapaxo – Guatemala	50
Flor de Cana 12y – Nicaragua	23

Cognac

Remy Martin XO	44
Hennessy XO	42
Courvoiser XO	36
Martel XO	35

Calvados

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

Pisco

Goberndor – Cile	18
Pisco Capel Statua – Cile	25

FORTIFIED WINE

Sherry & Port

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

WHISKY

Italia

Punisole 	33
Puni Aura 	35
Segretario Stato Poli 	27

Single Malt - Scotch

Macllan 12y	37
Macallan 15y	45
Macallan 18y	65
Lagavulin 16y	26
Caolila 12	20

WHISK(E)Y American and blended

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

Ireland - Bourbon - Rye

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

Japan

Taketsuru	32
Nikka from the Barrel	25

ALL DAY DINING

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

Snacks

Dal Biavarol 29

Salumi e formaggi dell'entroterra,
Giardiniera fatta da noi e confetture
Farmlands charcuterie board,
Pickled vegetables and jams -1,7,8-

Cicchetti tipici veneziani 29

Assortimento di 6 Cicchetti veneziani
del giorno di terra e di mare
Assortment 6 seafood & land Venetian
cicchetti of the day
-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14-

Tra due fette di pane 22

Pane, prosciutto cotto Berico, Asiago Dop
Bread, grilled ham and cheese sandwich -1,7-

Cheeseburger di Fassona 32

Hamburger, lattuga gentile, pomodoro, bacon,
cipolla rossa caramellata, asiago
Fassona hamburger, lettuce, tomato, bacon, red caramelized
onion, Asiago cheese -1,7,11-

Club Trevigiano 29

Pane, porchetta Trevigiana, pancetta, uovo, radicchio
veneto, salsa bigoli, pomodoro, maionese, asiago
Treviso pork, bacon, egg, venetian radicchio, Bigoli's onions
and anchovies sauce, tomato, mayonnaise, Asiago cheese
-1,3,7-

Hamburghessa 36

Pane, tonno, guacamole, avocado, lattuga, pomodoro
Bread, tuna, guacamole, avocado, lettuce and tomato -1,4,7-

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Coperto a persona € 12,00 | Cover per person € 12,00

ALL DAY DINING

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

Caesar Salad	30
Con petto di pollo arrostito oppure gamberi scottati <i>With roasted chicken breast or seared prawns -1,2-</i>	
Caprese	28
Pomodori, burratina e focaccia <i>Tomatoes, burratina cheese and focaccia bread -7,1-</i>	
La Zuppa del Giorno	18
La nostra selezione <i>Daily soup selection</i>	
Fusilloni ai pomodori	30
Salsa ai tre pomodori e ricotta salata <i>Fusillone pasta with three tomato sauce, Fresh ricotta -1,7-</i>	
Spaghettone Gerardo di Nola	38
Vongole, prezzemolo, pane al limone <i>Clams, parsley, lemon bread crumbs -1,14-</i>	
Tagliatelle con ragù bianco	34
Ragù bianco di vitello, fonduta di Morlacco del Piave, Mirtillo confit <i>Veal ragù bianco, with Morlacco del Piave fondue and blueberry confit -1,7-</i>	

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Coperto a persona € 12,00 | Cover per person € 12,00

ALL DAY DINING

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

Guancia di vitello 44

Guancia di vitello brasata all'amarone, cavolo rosso
agrodolce, purea di patate
*Braised veal cheek with Amarone wine, sweet and sour red
cabbage, mashed potatoes -9,7-*

Branzino 49

Foie Gras lenticchie Castelluccio di Norcia,
ortaggi di Sant' Erasmo
*Sea bass, Castelluccio di Norcia lentils,
St. Erasmo island vegetables -3,4,7-*

Frittura del mercato 44

Frittura mista del mercato di Rialto con fiore di zucca e
radicchio in tempura, maionese alla paprika e curry
*Mixed fried seafood from Rialto market with zucchini flowers
and radicchio in tempura, paprika and curry mayonnaise
-1,2,14-*

Filetto di manzo 48

Con verdure scottate e salsa bernese
*Beef tenderloin with blanched vegetables and
Bernese sauce -3,7-*

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Coperto a persona € 12,00 | Cover per person € 12,00

ALL DAY DINING

Dolci - *Desserts*

Tira-misù	25
Savoiard, mascarpone, caffè, cacao <i>Savoiard biscuits, mascarpone cheese, Coffee, cocoa -3-</i>	
Cheesecake	22
Cheese cake alla vaniglia, nocciola, caramello e pop corn <i>Vanilla Cheesecake, hazelnut, caramel and popcorn -1,3,5,7,8-</i>	
Affogato al caffè	26
Con gelato alla crema e caffè espresso <i>Custard ice-cream and espresso -3,7-</i>	
Black Lagoon	24
Con amarena, cioccolato e vaniglia <i>With black cherry, chocolate and vanilla -1,3,7-</i>	
Tortino al cioccolato	25
Con cuore fondente e sorbetto al lampone <i>With dark chocolate heart and raspberry sorbet -1,3,7-</i>	
Gelati e Sorbetti	24
La nostra selezione di gelati e sorbetti <i>Our ice-cream fresh sorbet selection -3,5,7-</i>	
Frutta tagliata	22
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*

Spremuta - <i>Fresh squeezeed</i>	12
Arancia - <i>Orange</i>	
Pompelmo - <i>Grapefruit</i>	
Succo - <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.