K Lounge Bar



Signature Snacks

Cichetar 29
Moscardini in umido, baccalà mantecato, seppie al nero
gamberi in Saor, gorgonzola e noci, melanzane,
pomodoro e stracciatella

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-

Caprese con focaccia 32
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e focaccia all'olio di oliva
Tomato, buffalo mozzarella cheese, basil and olive oil focaccia -1,7-

Pizza Tricolore 26
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Tomato, buffalo mozzarella cheese and basil -1,7-

Gli snack sono serviti con patatine fritte o insalata misticanza.
Snacks are served with French fries or side salad.

Club Trevigiano 32
Pane, porchetta Trevigiana, formaggio Asiago, radicchio di Treviso, pomodoro, uovo, salsa al radicchio, prugna e Teroldego
Bread with Treviso roasted pork, Asiago cheese, Treviso radicchio, tomato, egg, radicchio, plum and Teroldego sauce -1,3,7-

Veneto Burger 34
Pane, burger di manzo veneto, formaggio Asiago, funghi del Cadore, cipolla caramellata, bacon croccante, lattuga e pomodoro
Veneto beef burger, Asiago cheese, Cadore mushrooms, caramelised onion, crispy bacon, lettuce and tomato -1,3,7-

Lobster Roll 56
Pane, astice, maionese, sedano ed erba cipollina
Bread, lobster, mayonnaise, celery and 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-

IVA e Servizio Inclusi | *TAX and Service included*
Coperto a persona € 9,00 | *Cover per person € 9,00*

Insalate & Antipasti
Salads & Starters

Caesar salad 29
Lattuga, scelta di pollo o mazzancolle, crostini di pane,
salsa Caesar e scaglie di Parmigiano
Lettuce, choice of chicken or prawns, croutons,
Caesar dressing and shaved Parmesan -1,2,3,7-

Caesar vegetariana 28
Lattuga, avocado, zenzero, crostini di pane,
salsa Caesar e scaglie di Parmigiano
Lettuce, avocado, ginger, croutons,
Caesar dressing and shaved Parmesan -1,3,7-

Nizzarda 34
Misticanza, lattuga, fagiolino, pomodorini ciliegino, ravanello,
acciughe, olive taggiasche, tonno, uova, sedano, carota e finocchio
Mixed salad, lettuce, green beans, cherry tomatoes, radish,
anchovies, Taggiasca olives, tuna, eggs, celery, carrot and fennel
-3,4,9-

Primi
First Courses

Fusilloni ai pomodori 26
Fusilloni ai tre pomodori e ricotta salata
Fusilloni pasta with three-tomato sauce and ricotta salata -1,7-

Spaghettone Gerardo di Nola 38
Vongole veraci, gel al prezzemolo e pane al limone del Garda
Gerardo di Nola spaghettoni, clams, parsley gel
and bread with lemon from Lake Garda -1,14-

Tagliatelle con ragù bianco 30
Ragù bianco di vitello e fonduta di formaggi del Piave, mirtilli confit
Tagliatelle pasta with white veal ragù and Piave cheese fondue,
blueberry confit -1,3,7,9-

Pacchero al ragù di mare 22
Branzino, ombrina, gambero, bisque d'astice e olive liguri
Pacchero pasta with sea bass, croaker, prawn, lobster bisque
and Ligurian olives - 1,2,3,4,9-

IVA e Servizio Inclusi | *TAX and Service included*
Coperto a persona € 9,00 | *Cover per person € 9,00*

Secondi - *Main Courses*

Il mare fritto 38
Frittura di pesce, molluschi e crostacei con verdurine,
maionese al basilico e alla paprika
Fried fish, molluscs and shellfish with vegetables,
basil mayonnaise and paprika mayonnaise -1,2,3,14-

Tre seppie al padellino con polenta 36
Le tre seppie al prosecco, in umido, al nero con polenta
The three cuttlefish with Prosecco,
black ink sauce, stewed served with polenta -14-

Filetto di manzo italiano 49
Servito con verdure ripassate, patate al forno,
salsa bernese e salsa al pepe verde
Italian beef tenderloin served with sautéed vegetables, roasted potatoes, Béarnaise sauce and green peppercorn sauce
-3,7-

Contorni - *Sides*

10

Patate al forno
Roast potatoes
Insalata mista
Mixed salad
Patate fritte -1-
French fries
Verdure di stagione alla griglia
Grilled seasonal vegetables

IVA e Servizio Inclusi | *TAX and Service included*
Coperto a persona € 9,00 | *Cover per person € 9,00*

Selezione di dolci
Desserts selection

Tiramisù 18
Savoiardi senza glutine, mascarpone, caffè e cacao
Gluten-free Savoiardi biscuits, mascarpone cheese, coffee and cacao -3,7,8-

Affogato al caffè 19
Con gelato alla crema
Affogato with custard ice cream and espresso coffee -3,7-

Nocciola e pera 19
Mousse alla nocciola, financier alla nocciola, cremoso alla pera, gel alla pera e pasta frolla al cacao
Hazelnut mousse, hazelnut financier, pear crémeux, pear gel and cocoa shortcrust pastry -1,3,7,8-

Brownie al caramello con gelato al fior di latte 18
Brownie, namelaka al latte, caramello mou, crumble al cacao e gelato al fior di latte
Brownie, milk namelaka, soft caramel, cocoa crumble and fior di latte ice cream -1,3,7,8-

Babà al rum e agrumi 18
Babà al rum e agrumi, chantilly alla vaniglia e lamponi
Rum & citrus baba, vanilla Chantilly cream and raspberries -1,3,7,8-

Tortino al cioccolato 20
Burro senza lattosio, farina di riso, cioccolato, sorbetto al lampone e panna senza lattosio
Warm chocolate muffin with lactose-free butter, rice flour, chocolate, raspberry sorbet and lactose-free cream -3,8-

Selezione di formaggi italiani 26
Degustazione di formaggi italiani serviti con confetture e chutney
Selection of Italian cheeses served with jams and chutneys -7,8-

Frutta tagliata 18
Composizione di frutta fresca
Fresh fruits platter

Gelati e sorbetti 16
Gelati e sorbetti di nostra produzione
Our homemade ice creams and sorbets -3,7,8-

IVA e Servizio Inclusi | *TAX and Service included*
Coperto a persona € 9,00 | *Cover per person € 9,00*

SPARKLING COCKTAILS

Alla Frutta

28

Bellini - *in stagione*
Prosecco, pesca bianca
Sparkling wine, white peach

Rossini
Prosecco, fragola fresca
Sparkling wine, fresh strawberry

Mimosa
Prosecco, spremuta d'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 Rosé 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 Premier Cru BRUT	28	145
Pierre Trichet L'Authentique Premier 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 & Rosé 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	ABV
Forst 0,0 Zero alcol / *Alcohol free*		0.0%
Corona Pale lager / *Pale lager*		4.5%
Domabianca Blanche Vertiga Bianca corposa fine e persistente / *Full-bodied, persistent*		4.4%
Birrificio Artigianale Asteroid I.P.A Fruttata amara / *Fruity and bitter*		6.6%
Mastino Amber Lager Intenso, secco, fruttato / *Intense, dry, fruity*		5.6%
Forst Bionda Fine, compatta e persistente / *Fine, compact and persistent*		4.8%

BIBITE - SOFT DRINKS

Acqua minerale - naturale e gassata *Still or sparkling water*	8
Coca-cola, Coca-Cola Zero Fanta Chinotto Acqua brillante Cedrata Limonata Tè alla pesca, tè al limone	10
Gingerino Crodino Sanbittèr Tonica Ginger Beer Ginger Ale Soda Pompelmo Tonica Zero Zucchero	12

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
No. 3 London Dry Gin – Holland	18

Vodka

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

Tequila & Mezcal

Don Julio Reposado – Mexico	22
Clase Azul Plata – Mexico	35
Patròn Silver – Mexico	20
Clase Azul Durango – 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
Martell XO	35
Courvoisier XO	45

Calvados

Christian Drouin	20

Pisco

Pisco Gobernador - Cile	16

FORTIFIED WINE

Sherry & Port

Tio Pepe	22
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
Caol Ila 12y	20

Ireland - Bourbon - Rye

Woodford Reserve	25
Bulleit Bourbon	16
Bulleit Rye	25
Angel's Envy	18

American & blended

Johnnie Walker Blue Label	52
Johnnie Walker Black Label	16
Jack Daniel's	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

Brancamenta – Lombardia

CAFFETTERIA - COFFEE

Espresso	8
Cappuccino	12
Caffè Latte / *Latte*	10
Caffè Americano / *American Coffee*	10
Caffe shakerato	12
Cioccolata Calda / *Hot Chocolate*	12
Caffè Orzo / *Barley Coffee*	10
Caffe ginseng / *Ginseng Coffee*	10
Selezione Di tè / *Tea Selection*	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
*Disponibile anche decaffeinato | **Decaffeinated options available*

Succhi e spremute - Juices and squeezes

Spremute – *Freshly squezeed* 12
Arancia - *Orange*
Pompelmo - *Grapefruit*

Succhi – *Juices* 10
Ananas - *Pineapple juice*
Mela - *Apple*
Pomodoro - *Tomato*
Pesca - *Peach*
Pera - *Pear*

Centrifughe – *Fruits & Veggie smoothies* 16
Arancia - carota - limone | *Orange - carrot - lemon*
Finocchio - basilico - lampone | *Fennel - basil - raspberry*
Pera - mirtillo - fragola | *Pear - blueberry - strawberry*

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

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