

Gentili ospiti,

Siamo lieti di darVi il benvenuto allo “Scalinetto”, locale che nasce agli inizi del 1900, con l’idea di offrire una cucina tipica della laguna.

Nel 2015, “Trattoria allo Scalinetto” diventa una Taverna con lo scopo di reinterpretare la tradizione in chiave moderna, mantenendo un’ottima qualità e integrando la creatività della nostra Chef.

In questi pochi anni ci siamo specializzati nella produzione di pasta e pane fresco fatto in casa, grazie ad un’accurata selezione di farine e materie prime.

I nostri piatti si basano sulla costante ricerca della freschezza, tipicità e qualità, garantendo ogni giorno pesce fresco e prodotti stagionali da gustare nella nostra sala principale avvolti da un’atmosfera navale, rilassandoVi in intimità nella nostra saletta interna o, nella stagioni calde, all’aria aperta nella nostra corte coperta da una vite Australiana centenaria.

Saremmo lieti di deliziare i Vostri palati a fine pasto con uno speciale Tiramisù della casa ottenuto da una lunga ricerca della perfezione, o con uno dei tanti dolci di nostra produzione proposti alla fine della lista.

Il nostro team preparato sarà a Vostra disposizione per accompagnarVi durante la Vostra permanenza e consigliarVi, qualora ne aveste bisogno, un ottimo vino da abbinare al Vostro pasto.

La nostra politica è quella di farVi sentire a casa!

Vi auguriamo buon appetito.

Dear customers,

We are pleased to welcome you to “Scalinetto”, a local that was born in the early 1900s, with the idea of offering a typical Venetian cuisine.

In 2015, “Trattoria al Scalinetto” becomes a Taverna in order to reinterpret the tradition in a modern key, while maintaining an excellent quality and integrating the creativity of our Chef.

In these few years we have specialized in production of fresh homemade pasta and bread, thanks to a careful selection of flours and raw materials.

Our dishes are based on constant research of freshness, typicality and quality, guaranteeing fresh fish every day and seasonal products to taste in our main room wrapped in a naval atmosphere, relaxing in intimacy in our inner room or, in the warm seasons, outdoors in our garden courtyard covered by a centenarian Australian vineyard.

We would be pleased to delight your palate at the end of the meal with a special homemade Tiramisù obtained from a long research of perfection or with one of the many desserts of our production proposed at the end of the list.

Our prepared team will be at your disposal to accompany you during your stay and to advise you on an excellent wine to pair with your meal.

Our policy is to make you feel home!

Enjoy your meal.

**Coperto include pane fresco fatto in casa ogni mattina, olio d’oliva e aceto balsamico Raineri €2.50**

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



## ANTIPASTI DI MARE

**Antipasto misto di pesce** (selezione di tipicità veneziane e prodotti di mare del giorno) €25

*mixed fish appetizer (selection of typical Venetian appetizers and daily sea products)*

**Gamberi e Sarde in "saor" su polenta alla piastra** €16

*Venetian marinated shrimps and sardines with grilled polenta (onion, raisins, pine nuts and vinegar)*

**Baccalà Mantecato e polenta croccante** €14

*creamed codfish and crispy polenta*

**Salmone marinato con spinacino e salsa alla noce moscata e cannella** €14

*salmon marinated with spinach leaves and nutmeg and cinnamon sauce*

**Bis di tartare di tonno e spada con emulsione al lampone** €20

*bis of tuna and swordfish tartare with raspberries emulsion*

**Moscardini in umido su polenta morbida** €14

*stewed baby octopus on soft polenta*

**Schie con polenta\*** €14

*small shrimps of the lagoon with polenta*

**Saltata di cozze alla marinara** €14

*sautéed mussels in marinara sauce (tomato sauce, garlic, chili flakes and origan)*

**Capesante scottate su crema di cavolfiori e ravanella fresco** €16

*seared scallops on creamed cauliflower and fresh radish*

**\*Disponibilità non sempre assicurata, per informazioni chiedere al personale**  
**Not always available, for further informations ask the staff**



## ANTIPASTI DI TERRA E VEGETARIANI

**Prosciutto crudo di Parma con burratina affumicata e gnocchi fritti €15**

*Parma ham with smoked burrata cheese and fried gnocchis*

**Carpaccio di manzo alla Cipriani e fiori di capperi €16**

*beef "Cipriani" carpaccio with capers*

**Antipasto all'Italiana (selezione di salumi, formaggi, aperitivi tipici italiani) €15**

*plate of charcuterie (selection of cold cuts, cheeses and typical Italian aperitifs)*

**Tris di tartare di manzo €19**

*trio of beef tartare*

**Insalata caprese\* €12**

*caprese salad (buffalo mozzarella, tomato and basil)*

**Vitello tonnato su insalatina verde €16**

*veal in tuna sauce on green salad*

**\*Vegetariano - Vegetarian**



## PRIMI DI MARE

**Ravioli neri ripieni al branzino con salsa di pomodorini, pinoli e olive taggiasche €16**

*black ravioli stuffed with sea bass and cherry tomatoes, pine nuts and olives sauce*

**Spaghetti alle vongole €14**

*spaghetti with clams*

**Tagliatelle ai frutti di mare €16**

*seafood tagliatelle*

**Spaghetti alla “bùsara” (scampi, pomodorini, leggermente piccante) €16**

*spaghetti with langoustines, cherry tomatoes and slightly spicy*

**”Bigoi in salsa” (acciughe e cipolla) €13**

*bigoli in Venetian sauce (anchovies and onion)*

**Tagliolini neri con crema di zucca, calamaretti e zafferano €20**

*black noodles with pumpkin cream, baby cuttlefish and saffron*

**Spaghetti al nero di seppia €14**

*spaghetti with cuttlefish ink*

**Gnocchi verdi al salmone e bisque di crostacei €16**

*green gnocchi with salmon and shellfish bisque*

**Risotto di pesce €16**

*seafood risotto*



## PRIMI DI TERRA E VEGETARIANI

Ravioli ripieni d'anatra su pesto di basilico e purea di ribes nero €15

*duck stuffed ravioli on basil pesto and blackcurrant puree*

Bigoli con ragù di selvaggina al ginepro €15

*bigoli with game ragout cooked in juniper*

Lasagna al forno €13

*baked beef lasagna*

Flan di melanzana alla parmigiana\* €12

*eggplant parmesan flan*

Gnocchetti della casa con salsa di taleggio, noci e speck croccante €14

*our daily baby gnocchi with taleggio cheese and nuts sauce and crispy bacon*

Ravioli ricotta e spinaci con salvia croccante e scaglie di parmigiano\* €14

*ravioli stuffed with ricotta and spinach with crunchy sage and parmesan flakes*

Risotto ai funghi porcini e riduzione al Barolo\* €16

*risotto with porcini mushrooms and Barolo wine reduction*

**\*Vegetariano - Vegetarian**

**Tutta la pasta è fatta in casa - all the pasta is homemade  
Pasta senza glutine a richiesta - gluten-free pasta on request**



## SECONDI DI MARE

**Filetto di orata ai ferri con scaglie di mandorle e salsa al limone €21**

*grilled sea bream fillet with almonds flakes and lemon sauce*

**Pescato del giorno al forno in crosta di sale o in salsa alla mediterranea (da 500 a 1100 g) €6/100 g**

*catch of the day baked in salt crust or Mediterranean sauce (from 500 to 1100 g)*

**Trancio di ricciola in umido con spinaci e pomodoro secco €24**

*stewed amberjack slice with spinach and sun-dried tomatoes*

**Grigliata mista di pesce e crostacei con verdure di stagione €28**

*mixed grilled fish and shellfish with seasonal vegetables*

**Tagliata di tonno in crosta di sesamo con salsa di soia e misticanza €21**

*grilled tuna steak in sesame crust with soy sauce and mesclun salad*

**Seppie in nero con polenta €15**

*cuttlefish in black ink sauce with grilled polenta*

**Calamari fritti con salsa tartara €15**

*fried calamari with tartar sauce*

**Scampi e gamberoni alla griglia con cavoletti di Bruxelles €25**

*grilled langoustines and prawns with Brussels sprout*

**Frittura mista di pesce e verdure €20**

*mixed fried fish and crispy vegetables*



## SECONDI DI TERRA

**Fegato alla veneziana con polenta €15**

*Venetian style veal liver and onion with polenta*

**Agnello marinato in vino rosso con carotine baby e spuma di patate €20**

*lamb marinated in red wine with baby carrots and potatoes foam*

**Spezzatino di manzo al curry con carote julienne €21**

*beef stew with curry and julienne carrots*

**Petto di pollo a bassa temperatura glassato alla senape e miele su cavolo rosso €15**

*slow cooked chicken breast glazed with mustard and honey on red cabbage*

**Filetto di manzo al pepe verde con crostino di pane €22**

*beef tenderloin cooked in green pepper sauce with bread crouton*

**Filetto di manzo in crosta di pistacchio con radicchio brasato e salsa al Porto €24**

*beef tenderloin in pistachio crust with braised red chicory and Porto sauce*

## CONTORNI

*side dishes*

**Patate fritte €7**

*french fries*

**Insalata mista €7**

*mixed salad*

**Verdure di stagione €7**

*seasonal vegetables*

**Polenta €7**

*polenta*



## ZUPPE

*soups*

**Passato di verdure €12**

*creamy vegetable soup*

**Zuppa del giorno €14**

*soup of the day*

**Zuppa ai cereali e legumi in crema di zucchine €15**

*cereals and legumes soup in zucchini cream*

**Zuppa di pesce €20**

*fish soup*

**Per il menù bambini rivolgersi al personale**

*for kids menù ask our staff*





TAVERNA  
SCALINETTO

## DESSERT

**Tagliere di formaggi italiani con miele, composte e noci €12**

*Italian cheese platter with honey, compotes and nuts*

**Tiramisù classico €6**

*classical tiramisù*

**Tiramisù dello Scalinetto (al pistacchio) €7**

*Scalinetto's tiramisù with pistachio*

**Panna cotta ai frutti di bosco €6**

*panna cotta with berries*

**Salame al cioccolato €6**

*chocolate salami with biscuits*

**Semifreddo alla grappa Tosolini €7**

*homemade semifreddo with Tosolini grappa*

**Millefoglie €6**

*millefeuille (puff pastry, custard and chocolate chip)*

**Crostata della casa €6**

*homemade daily pie*

**Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e crema chantilly €8**

*hot souffle with melting chocolate heart and chantilly cream*

**Sgroppino al limone (gelato al limone, limoncello, prosecco e vodka) €6**

*lemon sorbet with lemon ice cream, limoncello, prosecco and vodka*

**Assortimento di biscotti veneziani con vin santo €8**

*selection of typical Venetian biscuits with sweet wine*



## BEVANDE

drinks

Acqua Panna o San Pellegrino €4

naturale, frizzante

Bibite - soft drinks €4

coca cola, coca cola zero, fanta orange, lemon soda, té freddo, sprite, tonica

Succhi di frutta €4

mela, pera, arancia, pesca, ace

Spritz €5

aperol, campari, cynar

Cocktail €8

negrони, americano, bellini, gin-tonic, gin-lemon, cuba libre

## BIRRE

beers

Moretti bionda 0,33 cl - 0,66 cl €4,5 - €7

Moretti rossa 0,33 cl €5

Peroni 0,33 cl €5

Venezia 0,33 cl €5

San Marco bionda 0,33 cl €6

San Marco ambrata 0,33 cl €6

## CAFFETTERIA

coffees and teas

Espresso €2

Cappuccino €4

Americano €4

Decaffeinato €3

Corretto €3

Orzo €4

Té e infusi €4

## AMARI E LIQUORI

bitters and liqueurs

Limoncello €5

Amari nazionali €5

Grappe da €5 a €12

Distillati (gin, vodka) da €8 a €15

Whisky da €5 a €15

Rum da €5 a €15