

La Rivista

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Starters | | Antipasti | |
| Marinated sardines with polenta | Euro 15,00 | "Saor di sarde" con polenta | Euro 15,00 |
| Creamed cod fish with polenta | Euro 16,00 | Baccalà mantecato con polenta | Euro 14,00 |
| Eggplant Parmesan | Euro 12,00 | Melanzane alla Parmigiana | Euro 12,00 |
| Selection with local salami and cheese with honey from Sant'Erasmo | Euro 16,00 | Selezione di salumi e formaggi locali con miele di Sant'Erasmo | Euro 16,00 |
| First Courses | | Primi Piatti | |
| Chef Emanuele's Lasagna | Euro 18,00 | Lasagne dello Chef Emanuele | Euro 18,00 |
| Tagliatelle with duck ragu | Euro 16,00 | Tagliatelle con ragù d'anatra | Euro 16,00 |
| Pasta and beans | Euro 15,00 | Pasta e fagioli | Euro 15,00 |
| Rice with peas (typical Venetian recipe) | Euro 15,00 | 'Risi e bisì' alla Veneziana | Euro 15,00 |
| Main Courses | | Secondi Piatti | |
| Cuttlefish in black ink with polenta and peas cream | Euro 18,00 | Seppie in nero con polenta su crema di piselli | Euro 18,00 |
| Fillet of sea bream encrusted in potatoes and almonds | Euro 18,00 | Filetto di orata in crosta di patate e mandorle | Euro 18,00 |
| Beef rump fillet with green peppercorns | Euro 20,00 | Filetto di scamone al pepe verde | Euro 20,00 |
| Sliced beef fillet with cherry tomatoes and rocket salad | Euro 19,00 | Tagliata di manzo con pomodorini e rucola | Euro 19,00 |
| Vegetarian Breaks | | Pausa vegetariana | |
| La Rivista' Salad (potatoes, beets, cucumbers, cherry tomatoes, peppers, Tropea onion, olives, egg) | Euro 14,00 | Insalatone "La Rivista" (patate, barbabietola, cetriolo, pomodorini, peperone, cipolla di Tropea, olive e uovo) | Euro 14,00 |
| Summer Salad (seasonal marinated, vegetables, capers, feta, cucumber, celery, cheese, mint) | Euro 16,00 | Insalatona estiva (verdure marinate di stagione, capperi, feta, cetriolini, sedano e menta) | Euro 16,00 |
| Trio of seasonal vegetables with Oriental style rice | Euro 12,00 | Tris di verdure di stagione con riso all'Orientale | Euro 12,00 |
| Accompaniments | | Contorni | |
| Small green salad | Euro 5,00 | Piccola insalata verde | Euro 5,00 |
| Seasonal vegetables | Euro 7,00 | Verdure di stagione | Euro 7,00 |
| Roasted potatoes | Euro 6,00 | Patate al forno | Euro 6,00 |
| Oriental style rice | Euro 5,00 | Riso all'Orientale | Euro 5,00 |
| Desserts | | Dessert | |
| Tiramisù with decaffeinated coffee | Euro 8,00 | Tiramisù con caffè decaffeinato | Euro 8,00 |
| Storti' (Venetian biscuits) with homemade whipped cream | Euro 8,00 | Storti' (biscotti veneziani) con panna fatta in casa | Euro 8,00 |
| Venetian biscuits served with Ramandolo | Euro 8,00 | Biscotti veneziani con Ramandolo | Euro 8,00 |
| Fruit salad | Euro 10,00 | Macedonia di frutta | Euro 10,00 |
| Ice cream bites | Euro 8,00 | Bocconcini di gelato | Euro 8,00 |

Cover charge, VAT & service included

Coperto e tasse incluse

