

menu di mare sea menu

FISH AND CHIPS € 15,00

filetto di merluzzo impanato con patate o verdure pastellate
cod fillet + chips or battered vegetables

LE BARCHETTE SPECIALI THE SPECIAL BOATS a scelta/choice € 17,00

anelli di totani + patatine o verdure pastellate / *squid rings + chips or battered vegetables*

calamari + patatine o verdure pastellate / *calamari + chips or battered vegetables*

sardine + patatine o verdure pastellate / *sardines + chips or battered vegetables*

cozze + patatine o verdure pastellate / *mussels + chips or battered vegetables*

LA BARCHETTA MISTA / BOATS MIXED € 18,00

anelli di totani + calamari + sardine + cozze + patatine o verdure pastellate
squid rings + calamari + sardines + mussels + chips or battered vegetables

FRITTO & POLENTA FRIED FOOD & POLENTA (BOILED CORNMEAL) € 19,00

calamari, anelli di totani, gamberi, bocconcini di merluzzo e polenta
calamari, squid rings, shrimps, diced cod and polenta

GRAN FRITTO, VERDURE & POLENTA GRAND FRIED, VEGETABLES & POLENTA (BOILED CORNMEAL) € 21,00

calamari, anelli di totani, gamberi, sarde spinate, bocconcini merluzzo, chele di granchio, verdure pastellate e polenta / *calamari, squid rings, shrimps, boned sardines, diced cod, crab claws, battered vegetables and polenta*

GRAN FRITTO DIVINO / GRAND FRIED DIVINO € 24,00

calamari, anelli di totani, gamberi, sarde spinate, scampi, capesante e canestrelli
calamari, squid rings, shrimps, boned sardines, scampi, scallops, queen scallops

FRITTO IMPERIALE / IMPERIAL FRIED € 26,00

2 gamberoni, 2 capesante, 4 canestrelli, 2 scampi, 2 cozze con fiori di zucca e salvia in pastella
2 prawns, 2 scallops, 4 canestrelli, 2 scampi, 2 mussels with pumpkin flowers and sage in batter

FRITTO ALLA FRUTTA FRIED FOOD AND FRUIT

(PER 2 PERSONE / FOR 2 PEOPLE)

€ 60,00

maxi fritto con frutta e verdura di stagione

3 piani di delizie: calamari, anelli di totani, gamberi, sarde spinate, scampi, capesante, canestrelli con frutta e verdura di stagione

maxi fried dish with seasonal fruit and vegetables

3 delicious plans: calamari, squid rings, shrimps, boned sardines, scampi, scallops, queen scallops with seasonal fruit and vegetables

LA NOSTRA
SPECIALITÀ
OUR SPECIALITIES



menu bimbi kids menu

piatto di pasta corta al pomodoro
plate of pasta with tomato sauce

€ 7,00

crocchette di pollo e tacchino + patatine
chicken and turkey nuggets + chips

€ 7,00

cotoletta baby alla milanese + patatine
breaded veal cutlet + chips

€ 10,00

MINI MENU € 12,00

barchetta con bocconcini di merluzzo e chele di granchio + patatine fritte + bibita
boat with diced cod and crab claws + chips + soft drink

menu di terra land menu

LA BARCHETTA CONTADINA / THE FARMER'S BOAT € 16,00

fritto misto di terra con crocchette di pollo e tacchino, alette di pollo, mucho gusto pollo speziato, olive ascolane e polpette di tacchino + patatine fritte o verdure pastellate

fried land mix with fried chicken and turkey nuggets, chicken wings, stuffed olives and turkey meatballs + chips or battered vegetables

COTOLETTA ALLA MILANESE / BREADED VEAL CUTLET € 15,00

cotoletta 330g + patatine fritte o verdure pastellate
breaded veal cutlet 330g + chips or vegetables

GLI STUZZICOSI / THE APPETIZERS

mini panzerotti / *mini panzerotti* € 6,00

olive ascolane / *stuffed olives* € 6,00

anelli di cipolla / *onion rings* € 6,00

mozzarelline fritte / *fried mini mozzarella* € 6,00

peperoni panati fritti / *fried breaded red peppers* € 6,00

crocchette di pollo e tacchino / *chicken and turkey nuggets* € 6,00

alette di pollo saporite (buffalowings) / *chicken buffalowings* € 6,00

polpette di tacchino / *turkey meatballs* € 6,00

fiori di zucca / *fried courgette flowers* € 6,00

arancini / *rice balls* € 6,00

salvia in pastella / *fried sage* € 6,00

INSALATE / SALAD / CHICKEN SALAD / CAESAR SALAD

insalata semplice
(lattuga, carote, pomodori, olive verdi, olive nere, sedano, tonno, mais, crostini) € 10,00

insalata di pollo
(lattuga, carote, crostini, crocchette di pollo, salsa caesar a parte) € 11,00

caesar salad di gamberi
(lattuga, crostini, scaglie di grana, gamberi al vapore, salsa caesar a parte) € 12,00

SPECIALITÀ DI NETTI

“SPECIALITY NETTI”

cozze in padella / mussels in pan € 12,00

sautè di cozze / sautè of mussels

spaghetti in salsa di sarde e alici € 13,00

spaghetti in sauce with sardines

spaghetti ai frutti di mare / spaghetti with seafood € 15,00

totani, gamberi, calamari, cozze e scampi

squid, shrimp, calamari, mussels and scampi

contorni & co. side dishes & co.

patate fritte scegli tra patatine stick o fry'n dip
choice of chips sticks or fry'n dip € 4,50

verdure pastellate / *battered vegetables* € 4,50

insalata mista / *mixed salad* € 4,50

polenta (4 pezzi)
polenta (boiled cornmeal, 4 pieces) € 3,00

dolci e caffè sweets and coffee

Cremini dorati (5 pezzi di crema frita)
golden cremini (5 pieces of fried cream) € 5,00

Tiramisù fatto in casa
homemade tiramisù € 5,00

Cannolo scomposto (ricotta di pecora siciliana, crema di pistacchio artigianale)
decomposed cannolo (sicilian sheep ricotta cheese, homemade pistachio cream) € 5,50

Coppa divina (nutella, crema e panna montata)
coppa divina (nutella, cream and whipped cream) € 6,00

Semifreddo torroncino o caffè
semifreddo (semi-frozen) nougat or coffee € 5,00

Sorbetto al cucchiaino (limone, mandarino, mango o pompelmo rosa)
spoon sorbet (lemon, mandarin, mango or pink grapefruit) € 4,50

Misto frutta fresca di stagione
fresh seasonal fruit mix € 6,00

 DERSUT	caffè / coffee € 1,50
	caffè speciali: orzo o ginseng € 1,80
	<i>special coffees: barley or ginseng</i>
	cappuccino / cappuccino € 2,00
	ammazzacaffè / liqueur € 4,00

birre beers

BIRRE ALLA SPINA / BEERS ON TAP	20 CL.	40 CL.
4 Luppoli Originale chiara 5,5% alc. vol.	€ 3,00	€ 5,00
4 hops Original lager		
9 Luppoli IPA 5,9% alc. vol.	€ 3,50	€ 5,50
9 hops IPA		
9 Luppoli Wit 5,2% alc. vol.	€ 3,50	€ 5,50
9 hops Wit		
6 Luppoli Rossa 7,0% alc. vol.	€ 3,50	€ 5,50
6 hops Red		

vin e bevande wines and beverages

TENUTA GUARDIAN	In esclusiva per FRITTO DIVINO
50.000 BOLLICINE DI QUALITÀ direttamente dalle colline di Valdobbiadene.	

VINI IN BOTTIGLIA / BOTTLED WINES 75 CL.

Bolledivine Spumante extra dry	€ 18,00
Bolledivine Prosecco brut DOC	€ 20,00
Prosecco brut DOCG	€ 24,00
Prosecco brut DOCG extra dry	€ 24,00
Prosecco Rosè DOC extra dry	€ 24,00
Chardonnay Battibecco - cantina Trevenezie (bianco/white wine)	€ 20,00
Sauvignon Battibecco - cantina Trevenezie (bianco/white wine)	€ 20,00
Soave classico San Michelin - cantina Ca' Rugate (bianco/white wine)	€ 22,00
Ribolla gialla Collio - cantina Vigna del Lauro (bianco/white wine)	€ 23,00
Lugana - cantina Roveglia (bianco/white wine)	€ 25,00
Raboso - cantina Serenissima (rosso/red wine)	€ 19,00

VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Spumante extra dry	€ 3,50
Prosecco brut DOC	€ 4,00
Prosecco brut DOCG	€ 4,50
Prosecco brut DOCG extra dry	€ 4,50
VINO AL CALICE BIANCO O ROSSO	€ 4,00

BIBITE E BEVANDE / DRINKS & BEVERAGES € 3,00

Coca-Cola Zero 33 cl - Coca-Cola 33 cl - Sprite 33 cl
Aranciata Fanta / *Fanta Orange* 33 cl - Chinotto 33 cl
Tè pesca o limone / *Peach and lemon tea* 33 cl
Acqua frizzante o naturale / *Sparkling or natural water* 75 cl

Cover charges here are just € 2,00
In order to meet market needs some of the dishes on the menu contain frozen or deep frozen ingredients.
Some of the dishes contain substances or products that cause allergic reactions or intolerances. For detailed information regarding frozen ingredients and allergens please ask our service staff, they're always at your disposal.

Il coperto qui da noi è solo di € 2,00
Per esigenze di mercato alcuni piatti del menu contengono ingredienti congelati o surgelati. Alcuni piatti contengono sostanze o prodotti che provocano reazioni allergiche o intolleranze. Per tutte le informazioni dettagliate su ingredienti surgelati e allergeni chiedi al nostro personale di servizio, sempre a tua disposizione.