

Pietra ♥ Rossa

MENÙ ITALIANO

Coperto 8€ per persona- incluso con una spesa di 40€ per persona.

H2O microfiltrata 4€ 75cl

Decreto Legislativo n. 31 del 2001.

Pane a lievito madre incluso nel coperto, seconda porzione 3€

Apriamo tutte le bottiglie dalla carta vini purché ne beviate almeno 2 calici.

Si prega di richiedere ed aspettare il conto al tavolo, specificando il metodo di pagamento.

La fattura va chiesta al momento del conto.

SERVIZIO NON INCLUSO, A VOSTRA DISCREZIONE.

In materia di allergie e intolleranze seguiamo il Regolamento UE 1169/2011. Il libro degli allergeni è a vostra disposizione.

NON GARANTIAMO LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

CARTA VINI

DOLCEZZE

SU DI NOI

ENGLISH MENU

Cover charge 8€ pp– included with a cost of 40€ pp.

H2O microfiltrata

Decreto Legislativo n. 31 del 2001

Water €4 a 75 cl bottle.

Sourdough bread included, 3€ from second basket on.

We will open as many bottles as you wish from the wine list, as long as you drink at least 2 glasses.

Please request and wait for the bill at your table, specifying the payment method. The invoice should be requested at the time of the bill.

SERVICE NOT INCLUDED, GRATUITY AT YOUR DISCRETION

Regarding allergies and intolerances we follow EU Regulations 1169/2011.

The allergens book is available up on request.

WE DO NOT GUARANTEE CROSS-CONTAMINATION OF FOOD

WINE LIST

DESSERT

ABOUT

FA' TI



À LA CARTE

Dialetto Veneziano
"fai tu"

A scelta nostra:
58 € per persona

MENU' A

3

PORTATE

inteso per tutti i componenti del
tavolo

Possiamo gestire ingredienti che non vi
piacciono, allergie, intolleranze o richieste
particolari.

Obbligatorio per tavoli da più di 6 persone.

MENU' CHILL

di solo PESCE E MARE
suppl. 8€ per persona

un BÒCON in più...?

disponibile solo
per tavoli
fino a 6 persone

PIATTI DEL GIORNO:
sono porzioni adeguate
per non fermarsi ad una
sola scelta.

Descritti in ordine dal più
DELICATO al più
DECISO

Verdure dell'Orto,
Mare Adriatico o Mediterraneo e carni
da allevamento etico e sostenibile.

prima di un buon DESSERT
fatto in casa.

PIATTI DEL GIORNO

BÓCON

Un boccone. Meno di un antipasto,
stuzzica l'appetito...

- Ostrica di Mae' di Chioggia grigliata con
mortadella Bologna, al Kamado grill €6 CAD
(surf and turf) (solo a cena)
... Ostrica a CRUDO, Mignon di Goro €5 CAD
- Bòcon di tris d'acciughe
con robiola di capra €9
- Mazzancolla grigliata
con la sua *Busara* e coppa di maiale
... BÓCON €5 CAD
... PORZIONE (tre pezzi) €15
(surf and turf)
- Carpaccio di manzo di Bue Grasso di Carrù
... BÓCON €12
... PORZIONE (antipasto) €22

PER COMINCIARE

Antipasti, sia da condividere, anche piatti principali più leggeri.

- **Saor di asparagi di Pernumia** (veg.) *
Tradizionale preparazione veneziana, marinatura con cipolla e/o porro
... **BÓCON** €9
... **PORZIONE** (antipasto) €16
... + crudo di pescato del giorno ? suppl. €5
- **“Cesar Salad” di radicchio di campo e variegato**
con mandorle tostate,
Crema del Doge vaccino fresco,
pane croccante (veg.) ... **sarde marinate** €18
- **Carciofo Violetto** di Sant Erasmo in “tre facce”
(veg.) * ... con **seppie nostrane scottate** €20
- **Battuta di manzo di Grigio Alpino,**
condimento di mare, “neve” di ricotta
di bufala affumicata e cenere di porro
(surf and turf)
... **BÓCON** (60gr. boccone) €12
... **PORZIONE** (120gr. antipasto) €22
... **LARGE** (180gr. piatto principale) €30

PRIMI PIATTI

Pasta o riso? Piatti di mezzo, sia per cominciare che per continuare il pasto.

- **Linguine** pasta *La Nostrana di Mozzo*,
limone al sale e
tartare di cernia gialla €24
- **Ravioli “di magro”** (coste, bieta, cicoria) e
Puzzone di Moena di vacca, ricotta
di bufala affumicata in casa (veg.) assaggio €16
... Scampi alla *Busara* porzione €20
- **Calamarata** pasta *La Nostrana di Mozzo*
con *peoci* (cozze) nostrani assaggio €16
e ragù di frattaglie porzione €20
(coniglio, pollo, faraona)
(surf and turf)
- **Risi e Bisi**
Tradizionale combinazione veneziana
Riso integrale de *La Fagiana*
in zuppa allo zafferano di San Gavino e
piselli freschi * (veg.) ...
con guance di coda di rospo e assaggio €16
midollo di vitello porzione €20
(surf and turf)

PORTATE PRINCIPALI

- *Ever Green*

Gran grigliata di **verdura stagionale**

al Kamado grill, progetto Osti in Orto (veg.) * €18

SERVITO CON TOCI (SALSE)

In abbinamento:

... Pescato del giorno grigliato suppl. €15

OPPURE

... Costolette di agnello Sambucano suppl. €18

- Asparagi bianchi e/o verdi di stagione *

In abbinamento:

... Uovo gratinato al Caciocavallo vaccino €18

Tradizionale preparazione veneziana, *vovi e sparasi* - (veg.)

OPPURE

... Coda di rospo *lardellata e*

bevarasse (vongole) nostrane €28

(surf and turf)

- Pollo ruspante

marinato in salvia e mandarino,

al Kamado grill, patate,

salsa cipolla e paprika €30

(solo a cena)

- **Verdure dell' Orto stagionali grigliate *** €8
contorno (veg.)
- **Patate “roste” nelle braci *** €8
contorno (veg.)
- **Olio extravergine d'oliva Italiano (veg.)** €1

SELEZIONE DI

FORMAGGI ITALIANI

€7/€18/€24

DOLCI FATTI IN CASA

€7/€10

* Lavoriamo con verdura autoprodotta da coltivazione integrata nell'isola di Sant'Erasmo a 7,8km da qui (meno di un miglio acqueo), grazie al progetto Osti in Orto di cui siamo soci.

Pietra Rossa sorge in un luogo magico: qui fuori, nel Sotoportego della Corte Nova, la peste del 1630 è caduta, senza mai riuscire a imperversare in questa zona della città.

Confidate nella leggenda: vi trovate in un luogo sicuro!

Lavoriamo con verdura autoprodotta da coltivazione integrata nell'isola di Sant'Erasmus - a 7,8km da qui (meno di un miglio acqueo) - grazie al progetto Osti in Orto di cui siamo soci. Parola d'ordine: agricoltura circolare e sinergica.



Scegliamo spesso e volentieri prodotti a presidio Slow Food per contribuire alla tutela della cultura culinaria tradizionale e delle pratiche artigianali e contadine del passato. Parola d'ordine: carne da allevamento etico e pesce Adriatico da pesca sostenibile.



Siamo da tempo avamposto veneziano per bere vini buoni, artigianali e prodotti in maniera sostenibile. Non a caso, siamo stati selezionati da Raisin - the natural wine app. Parola d'ordine: uva sana e rigore in cantina.



Siamo membri dell'Associazione Ristoranti della Buona Accoglienza che si impegna a servire i migliori ingredienti di stagione provenienti da produttori locali, e a farsi custode della tradizione culinaria veneziana, anche reinterpretandola in chiave moderna. Parola d'ordine: Venezia è viva!



FA' TI

Venetian dialect
“up to you”

We choose for You:
58 € per person

MENU'

3

COURSES

intended for
the whole table

Please let us know:
food that you don't like or allergies
or some requests, we can handle
them.

Compulsory for parties of more than
6 people.

MENU' CHILL

of only FISH AND SEA
suppl. 8€ per person

a BÒCON (BITE) extra...?



À LA CARTE

available only for
parties up to 6 people

DISHES OF THE DAY:
portions suitable to not
limit yourself to just one
choice from the list.

Described in order from
the
MOST DELICATE to
the MOST INTENSE

Vegetables from the Garden,
Adriatic or
Mediterranean Sea
and ethical meat selections.

Before enjoying a good
homemade DESSERT.

DISHES OF THE DAY

BÓCON (bite)

A bite. Less than an appetizer, to tease your taste buds...

- Oyster Mae' from Chioggia grilled with mortadella fresh salami, all Kamado grilled €6 each
(surf and turf) (dinner only)
- ... RAW local oyster Mignon from Goro €5 each
- Pancake with Mediterranean anchovies and Robiola fresh goat cheese (three pieces) €9
- Grilled local tiger prawn with its *busara* sauce and cured pork neck
(surf and turf)
 - ... **BÓCON** (single bite) €5 each
 - ... **PORTION** (three pieces) €15
- Carpaccio of Fat Ox from Carrù
Traditional Venetian thinly sliced raw beef
 - ... **BÓCON** (single bite) €12
 - ... **PORTION** (starter) €22

TO START

Dishes that could be interpreted as appetizers,
but also as lighter main courses.

- **Saor of real asparagus from Pernumia** (veg.) *
Traditional Venetian preparation with stew marinated onion
 - ... **BÓCON** (single bite) €9
 - ... **PORTION** (starter) €16
 - ... + **crudit  raw fish of the day ?** suppl. €5
- **“Cesar Salad” of fresh chicory**
with almonds, *Crema del Doge* fresh cow
cheese, and crunchy bread (veg.)
 - ... with marinated **sardine** €18
- **Carciofo Violetto from Sant Ersamo**
“Three faces” of artichokes, cooked, souce and raw
(veg.) * ... with pan-fried local **cuttlefish** €20
- **Light beef tartare steak, sea dressing,**
“snow” of smoked buffalo ricotta cheese and
“burnt” leek
(surf and turf)
 - ... **BÓCON** (60gr. bite) €12
 - ... **PORTION** (120gr. starter) €22
 - ... **LARGE** (180gr. main course) €30

PRIMI PIATTI

Pasta or rice? Middle courses, both to start and/or to continue the meal.

- Linguine pasta, sour-salty lemon and yellow grouper fish tartare €24
- Ravioli stuffed “in magro” (chards and chicories)
Puzzone from Moena cow cheese, homemade smoked buffalo ricotta cheese taste €16
(veg.) ... langoustines portion €20
- Calamarata pasta with *peoci* local mussels and offal ragù (rabbit, chicken, guinea fowl) taste €16
(surf and turf) portion €20
- Risi e Bisi
Traditional Venetian combination
Soup of brown rice in infusion of saffron from San Gavino and fresh peas * (veg.)
with monkfish cheeks and taste €16
veal marrow portion €20
(surf and turf)

MAIN COURSES

- **Ever Green**

Grand grilled seasonal vegetables on Kamado grill
from Our Garden, Osti in Orto project (veg.) * €18
SERVED WITH "TOCI" (SAUCES)

In combination:

... **grilled local fish of the day** suppl. €15

OR

... **grilled ribs of Sambucano lamb** suppl. €18

- **Composition of white and/or green
seasonal asparagus * ...**

In combination:

... Au gratin **pouched egg** with

Caciocavallo cow cheese (veg.) €18

Traditional Venetian preparation, *vovi e asparasi*

OR

... **Roast monkfish** with pork lard and

***bevarasse* local clams** €28

(surf and turf)

- **Free-range chicken**

marinated in sage-mandarin, by Kamado Grill,

potatoes and onion-paprika sauce €30

(dinner only)

- **Grilled seasonal vegs from Our Garden *** €8
side (veg.)
- **Grilled/roasted potatoes *** €8
side (veg.)
- **Extra-vergine Italian olive oil (veg.)** €1

SELECTION OF ITALIAN CHEESE €7/€18/€24
HOME MADE DESSERT €7/€10

* We work with self-produced vegetables from integrated cultivation on the island of Sant’Erasmus 7.8km from here (less than a nautical mile), thanks to “Osti in Orto” project of which we are members.

Pietra Rossa is nestled in a mystical location:
in the Sotoportego de la Corte Nova, the 1630 plague was unable to
ravage this part of the city.

Trust in the legend and dine with peace of mind knowing you
are in a secure place.

We work with self-produced vegetables from integrated
cultivation on the island of Sant'Erasmus
- 7.8km from here (less than a nautical mile) -
thanks to "Osti in Orto" project of which we are members.
Watchword: circular and synergic agriculture.



We proudly choose Slow Food endorsed
products to contribute to the preservation
of traditional culinary culture and the artisanal and farming
practices of the past.

Watchwords: meat from ethical farming and
Adriatic fish from sustainable fishing.



We have long been a Venetian outpost for
drinking good, handcrafted and sustainably
produced wines. Not surprisingly, we
were selected by Raisin - the natural wine app.
Watchword: thriving grapes and accurate
production process.



We are members of La Buona Accoglienza Association,
committed to serving seasonal ingredients from local producers
and preserving Venetian culinary tradition, even by
reinterpreting it in a modern key.
Watchword: Venice is alive!

