

Sweet Away



NOI CUCINIAMO, TU LO ASSAPORI A CASA.

MENÙ

Sweet Away

CRUDITÀ

Scampi crudi (6 pezzi)	24
Gamberi rossi crudi	20
Tartare di ricciola	25
Tartare di tonno	18
Carpaccio di tonno, avocado e quinoa soffiata	20
Ostriche "Special" della Bretagna (3 pezzi)	7,5
Ostriche "Special" della Bretagna (6 pezzi)	14
Ostriche rosa della Sacca degli Scardovari (3 pezzi)	24
Degustazione di 6 ostriche: Special - Gillardeau - San Teodoro - Belon - Regal oro - Rosa	36
Caviale Italiano (30 g)	59
Il grande plateau di crudi	38
Il crudo del ristorante La Veneziana	48

ANTIPASTI

Antipasto Veneziana (degustazione di antipasti di pesce)	30
Gamberi croccanti con la nostra salsa	18
Insalata di mare con verdure	22
Padellata di cozze e vongole con pane bruschettato	22
Tacos di baccalà mantecato ■ ■	16
Alici con 12 mesi di barrique	18
Le nostre polpette al sugo e spuma di patate	14

PRIMI

Ravioli alla parmigiana di melanzane	18
Sugo pronto alle vongole veraci	16
Sugo pronto allo scoglio	17
Sugo pronto ragout di astice	20
Da abbinare ai sughi:	
Spaghettoni Verrigni (500g)	4,5
Tagliolini fatti in casa (a porzione)	3

SECONDI

Fritto misto del giorno	20
Fritto di seppie e calamari	20
Grigliata di pesce del giorno	28
Tonno in panzanella	22
Branzino con zucchine alla scapece	20
Polpo ai ferri con patate, olive e salsa alla paprika	26
Fish burger con pane fatto in casa, le nostre salse e patate fritte	18
Tagliata di Angus alla griglia con salsa alla senape	25
Catalana di astice blu e crostacei (min 2 persone)	62 A PERSONA
Rombo al forno con patate, olive, capperi e pomodorini confit (min 2 persone)	30 A PERSONA

CONTORNI

Patate fritte fatte in casa	6
Patate al forno	5

INSALATE

Caesar Insalata, pollo, bacon, grana, crostini	15
--	----

DESSERT

Tiramisù classico	7
Semifreddo cocco, cioccolato, passion fruit	8

Sweet Away

Per le nostre pizze usiamo solo **farina biologica** macinata a pietra. Le cuciniamo in forno a **legna di faggio**.

PIZZE (Sempre)

VENEZIANA - "PIZZA DELLA CASA" Pomodoro San Marzano, mozzarella, varietà di pesce fresco	20	PARMA Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto crudo	14
ALTOPIANO Pomodoro San Marzano, mozzarella, asiago, speck	13	PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi	9
BELLUMATA Pomodoro San Marzano, mozzarella, gorgonzola, salamino, speck	13	QUATTRO FORMAGGI Pomodoro San Marzano, mozzarella, asiago, verde, grana, fontina	11
CALZONE ■ ■ Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	11	QUATTRO STAGIONI ■ ■ Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	10
CAPRICCIOSA ■ ■ Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	10	REGINA MARGHERITA ■ ■ Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, origano, basilico	12
DIAVOLA Pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino	9	REGINA MARGHERITA CU U' PIZZ 🌀 Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala, origano, basilico	15
ESTIVA Pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodorini freschi, basilico	9	SPECK Pomodoro San Marzano, mozzarella, speck dell'Alto Adige	12
MARGHERITA ■ ■ Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico	8	TIROLESE Pomodoro San Marzano, mozzarella, chiodini, brié, speck	13
MARGHERITA CU U' PIZZ Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, basilico	11	TONNO E CIPOLLA 🌀 Pomodoro San Marzano, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea	11
MARINARA Pomodoro San Marzano, aglio, origano	6,5	VALTELLINA Pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana	13
NAPOLI 🌀 Pomodoro San Marzano, mozzarella, alici di Cetara, origano	11	VERDURE Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure di stagione	12
NAPOLI CU U' PIZZ 🌀 Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, alici di Cetara, origano	13		

Sweet Away

PIZZE (Stagionali)

GRECA Pomodoro, fiordilatte, peperone grigliato, feta, origano e olive	13
PARMIGIANA Pomodoro, fiordilatte, melanzane, Grana e Parma	14
ZUCCHINE IN FIORE E DATTERINI GIALLI Fiordilatte, provola affumicata, zucchine, datterini gialli, fiori di zucchine e basilico	12
ESTATE Pomodorini a fette, burrata, misticanza e prosciutto crudo	14
CETARA Datterini gialli, bufala e alici di Cetara	12
LIGURE Stracchino, fiordilatte, fagiolini, pomodorini confit e pinoli	13

PIZZE (Gourmet - Condite a crudo)

ALICI MARINATE Pomodorini confit, burrata e alici marinate	18
CAPESANTE E ZUCCHINE IN FIORE Capesante alla griglia e zucchine in fiore	24
GAMBERI ALLA GRIGLIA, AVOCADO E BURRATA Gamberi alla griglia, misticanza, avocado e burrata	20
SCAMPI CRUDI Pomodorini confit, burrata e scampi crudi	25
TONNO FRESCO Tonno fresco, fagiolini, pesto, pomodorini confit, robiola	20

PIZZE (Terra, Mare, Isole)

AMATRICIANA ■ ■  Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, cipolla di Tropea	13
BUFALOTTA Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, salamino	15
CARBONARA ■ ■ Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, uovo, panna, grana grattugiato	13
FAVIGNANA  Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea arrostita, tonno marinato, pomodorini (<i>condita a crudo</i>)	15
LIPARI Pomodoro San Marzano, bufala, tonno, pomodorini secchi, capperi, origano, basilico (<i>condita a crudo</i>)	15
MEDITERRANEA  Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, capperi, olive, origano, basilico	13
ROMANA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, mistobosco, porchetta	13
TROPEA  Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cipolla di Tropea, acciughe, pomodorini, olive nere	13


TRADIZIONE
ITALIANA


VEGETARIANO


PRESIDIO
SLOW FOOD

EXTRA



Pizza alta
+ 1 €



Pizza con farina integrale
+ 1 €



Pizza battuta
+ 2,5 €



Pizza per celiaci
+ 2,5 €

Le aggiunte si conteggiano a parte.

GRAZIE

