# 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 verdurine | 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

| | |
|---|---|
| Gnocchetti finferli e lardo di Pata Negra | 17 |
| Sugo pronto alle vongole veraci | 18 |
| Sugo pronto allo scoglio | 18 |
| Sugo pronto ragout di astice | 22 |
| ***Da abbinare ai sughi:*** | |
| Spaghettoro 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, cannellini e chorizo | 22 |
| Branzino, crema di patate e spinacine | 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 |
| Baccalà alla vicentina | 22 |
| Tagliata di Angus alla griglia con salsa alla senape | 25 A PERSONA |
| Catalana di astice blu e crostacei *(min 2 persone)* | 64 A PERSONA |
| Rombo al forno con patate, olive, capperi e pomodorini confit *(min 2 persone)* | 32 |

## CONTORNI

| | |
|---|---|
| Patate fritte fatte in casa | 6 |
| Patate al forno | 5 |

## INSALATE

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

## DESSERT

| | |
|---|---|
| Tiramisù classico | 7 |
| Lemon pie | 8 |
| Montebianco | 9 |

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

# 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"** 20
Pomodoro San Marzano, mozzarella, varietà di pesce fresco

**ALTOPIANO** 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, asiago, speck

**BELLUMATA** 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, gorgonzola, salamino, speck

**CALZONE** 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

**CAPRICCIOSA** 10
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

**DIAVOLA** 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino

**ESTIVA** 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodorini freschi, basilico

**MARGHERITA** 8
Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico

**MARGHERITA CU U' PIZZ** 11
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, basilico

**MARINARA** 6,5
Pomodoro San Marzano, aglio, origano

**NAPOLI** 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, alici di Cetara, origano

**NAPOLI CU U' PIZZ** 13
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, alici di Cetara, origano

**PARMA** 14
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto crudo

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi

**QUATTRO FORMAGGI** 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, asiago, verde, grana, fontina

**QUATTRO STAGIONI** 10
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

**REGINA MARGHERITA** 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, origano, basilico

**REGINA MARGHERITA CU U' PIZZ** 15
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala, origano, basilico

**SPECK** 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, speck dell'Alto Adige

**TIROLESE** 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, chiodini, brié, speck

**TONNO E CIPOLLA** 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea

**VALTELLINA** 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana

**VERDURE** 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure di stagione

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

# Sweet Away

## PIZZE (Stagionali)

**ZUCCA, LARDO DI PATA NEGRA E GRANA** 14
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, zucca, lardo di Pata Negra, grana

**ZUCCA, GORGONZOLA E NOCI** 12
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, zucca, gorgonzola e noci

**PORCINI FRESCHI** 14
Pomodoro, fiordilatte, porcini freschi

**PORCINI FRESCHI, CRUDO E BURRATA** 17
Fiordilatte, porcini freschi, prosciutto crudo e burrata

**FINFERLI, GUANCIALE E PECORINO** 15
Fiordilatte, finferli, guanciale e pecorino a scaglie

**PORCINI FRESCHI, BRIE E TARTUFO NERO** 18
Fiordilatte, porcini freschi, brie e tartufo nero

## PIZZE (Gourmet - Condite a crudo)

**ALICI MARINATE** 18
Pomodorini confit, burrata e alici marinate

**CAPESANTE, PORCINI E BUFALA** 24
Capesante alla griglia, porcini e bufala

**GAMBERI ALLA GRIGLIA, AVOCADO E STRACCIATELLA** 20
Gamberi alla griglia, avocado e stracciatella

**SCAMPI CRUDI** 25
Pomodorini confit, stracciatella e scampi crudi

**TONNO FRESCO** 20
Tonno fresco, fiocchi di ricotta, cipolla di Tropea e pomodorini

## PIZZE (Terra, Mare, Isole)

**AMATRICIANA** 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, cipolla di Tropea

**BUFALOTTA** 15
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, salamino

**CARBONARA** 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, uovo, panna, grana grattugiato

**FAVIGNANA** 15
Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea arrostita, tonno marinato, pomodorini *(condita a crudo)*

**LIPARI** 15
Pomodoro San Marzano, bufala, tonno, pomodorini secchi, capperi, origano, basilico *(condita a crudo)*

**MEDITERRANEA** 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, capperi, olive, origano, basilico

**ROMANA** 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, mistobosco, porchetta

**TROPEA** 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cipolla di Tropea, acciughe, pomodorini, olive nere

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.

R_09_2026

# GRAZIE

SWEET
WORLD