



RISTORANTE
SPECIALITÀ PESCE E CARNE

SALE PER ANNIVERSARI
COMUNIONI - CRESIME - BATTESIMI

PIZZERIA
SPECIALIZZATA CON FARINA SEMINTEGRAL
MACINATA A PIETRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
POMODORO BIO - MOZZARELLA BIO

DI PREO GIANNANTONIO

VIA CAVIN DI SALA 282 - MIRANO - VENEZIA
TEL. 041 5728481 - WWW.RISTORANTEALCAVIN.IT
CHIUSO LUNEDÌ

RISTORANTE PESCE

ANTIPASTI

Crostini al salmone	9,00
Cocktail di gamberetti alla mela verde	9,00
Cozze e vongole al Tocai	12,00
Astice al burro fuso (1/2 astice)(min per 2)	18,00
Capesante e canestrelli grigliati	12,00
Insalata di mare	15,00
Crostini con filetti di acciuga e burro	9,00
Degustazione di pesce Cavin	22,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti allo scoglio	16,00
Spaghetti alle vongole	14,00
Spaghetti con gamberi alla busera	12,00
Tagliolini al salmone	12,00
Tagliolini all'astice (min 2 pers.)	18,00
Risotto rucola e scampi (min. 2 pers.)	13,00
Tagliolini neri con scampi e capesante	12,00
Gnocchi agli scampi	10,00

SECONDI DI PESCE

Filetto di Branzino alla brace	18,00
Scampi alla brace	20,00
Gamberoni alla brace	16,00
Salmone alla brace	18,00
Frittura mista	18,00
Gamberi fritti	20,00
Tagliata di tonno con semi di sesamo su letto di rucola	18,00
Grigliata di pesce (min 2 pers.): branzino, salmone, scampi, mazzancolle e calamari	22,00

RISTORANTE CARNE

ANTIPASTI

Prosciutto e melone (in stagione)	10,00
Burrata con olive nere calamata, pomodori, crudo di Parma 24 mesi	12,00
Bresaola, rucola e Grana	10,00
Piccola tartare di manzo con crostini profumati al tartufo	16,00
Selezione di salumi con schiacciata al rosmarino	12,00
Olive ascolane	6,00

PRIMI PIATTI

Tagliolini tartufo e porcini	10,00
Spaghetti alla carbonara	10,00
Gnocchi all'arrabbiata	10,00
Gnocchi alla bolognese	10,00

SECONDI DI CARNE

Tagliata di controfiletto, rucola e grana	18,00
Tagliata di controfiletto e porcini	20,00
Filetto alla griglia	20,00
Filetto al pepe verde	21,00
Filetto ai porcini	22,00
Cotoletta di pollo alla milanese	9,00
Petto di pollo alla griglia	9,00
Costata alla brace (600 gr.)	<i>solo su prenotazione</i> 22,00
Fiorentina alla brace (1200 gr.)	<i>solo su prenotazione</i> 50,00

CONTORNI

Insalata mista	5,00
Patate fritte	5,00
Verdure grigliate	5,00
Radicchio ai ferri (in stagione)	5,00



MENU BiMbi

Margherita baby	6,00
Viennese baby	7,00
Patatosa baby	7,00
Pennette al burro	5,00
Pennette al pomodoro	5,00
Pennette al ragù	6,00
Cotoletta e patate fritte	7,00
Wüstel e patate fritte	6,00
Petto di pollo alla griglia e patate fritte	7,00
Salsiccia e patate fritte	7,00

PIZZE 1 / 2 METRO

Proponiamo le nostre pizze da 1/2 metro, impasto con farina semintegrale, macinata a pietra, da agricoltura biologica, pomodoro pelati biologici e mozzarella in boccia fior di latte.

1 - **MARGHERITA base** (16,00)

a scelta tra DUE GUSTI del MENÙ PIZZA CLASSICA

2 - **PROPOSTA N. 02**

a scelta tra DUE GUSTI del MENÙ PIZZA “LE REGIONALI”, “LE BIANCHE” e “DEGLI ARTISTI”

3 - **PROPOSTA N. 03**

alcune delle NOSTRE SPECIALITÀ:

Base pomodoro e mozzarella:

- verdure spadellate, salamino piccante e olive nere
- ricotta affumicata, carciofi, porchetta
- e riduzione di aceto balsamico al melograno (€ 26,00)

Base bianca:

- crema tartufo, mozzarella, porcini, salamino piccante, bufala
- crema pistacchio, mozzarella, stracchino, rucola e funghi (€ 26,00)

Base bianca con mozzarella:

- ciliegino, mozzarella, olive nere, aglio, peperoncino e prezzemolo
- mozzarella, bresaola, zucchine, rucola, pomodorini
- e riduzione di aceto balsamico al lampone (€26,00)

Base pomodoro e mozzarella:

- mazzancolle, insalata novella, salsa rosa
- seppia, gamberetti e salmone affumicato (€30,00)

PIZZE CLASSICHE

MARINARA pomodoro, olio all'aglio, origano	5,50
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	6,50
VIENNESE pomodoro, mozzarella, würstel	8,50
PARMA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	9,50
SPECK pomodoro, mozzarella, speck	9,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante	8,50
PATATOSA pomodoro, mozzarella, patatine fritte	9,00
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8,50
FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi	8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto	9,00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini	9,50
GRIGLIATONA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	9,50
TONNATA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	9,50

ROMANA	
pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, capperi, acciughe	9,00
4 FORMAGGI	
pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, Grana, Asiago	9,00
4 STAGIONI	
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive kalamara, carciofini	9,50
CALZONE	
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto	9,00
ZUCCHINE	
pomodoro, mozzarella, zucchine	8,00
BOSCAIOLA	
pomodoro, mozzarella, funghi misti	10,00
PORCINI	
pomodoro, mozzarella, porcini	10,00
CHIODINI	
pomodoro, mozzarella, chiodini	9,00
PUGLIESE	
pomodoro, mozzarella, cipolla	8,00
CILIEGINO	
pomodoro, mozzarella, ciliegino	8,50
CARCIOFI	
pomodoro, mozzarella, carciofi	8,50
RADICCHIO	
pomodoro, mozzarella, radicchio di stagione	8,50

LE REGIONALI

VENETA

crema di zucca, salsiccia, mozzarella, Grana, rosmarino 10,00

VALLE D'AOSTA

pomodoro, mozzarella, fontina DOP, prosciutto cotto 10,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, pistacchi 11,00

LIGURIA

mozzarella, pomodori freschi, pesto genovese, olive kalamata 10,00

EMILIA ROMAGNA

pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Parma, Grana 11,00

UMBRIA

crema al tartufo, mozzarella, porcini, salame piccante, bufala 11,00

LAZIO

pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata, carciofi, porchetta 11,00

CAMPANIA (doppia pasta)

pomodoro, mozzarella, bufala DOP, pomodorini, basilico 11,00

SICILIA

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano 8,50

LE PIZZE DEGLI ARTISTI

MICHELANGELO

pomodoro, mozzarella, verdure spadellate,
gorgonzola, salamino piccante, olive kalamata 11,00

LEONARDO

pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano,
sfilacci di cavallo, noci, Grana 11,00

RAFFAELLO

pomodoro fresco, fontina, basilico,
verdure miste con cipolla, prosciutto cotto 11,00

TINTORETTO

pomodoro, mozzarella, brie, verdure alla griglia, mais 11,00

MODIGLIANI

pomodoro, mozzarella, code di mazzancolle al rosmarino 11,00

TIZIANO

pomodoro fresco, mozzarella di bufala, acciughe, rucola, pinoli 11,00

CIMABUE

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini 11,00

PIZZE BIANCHE

PORCINOTTA mozzarella, porcini, speck IGP	11,00
CAVALLINA mozzarella, rucola, bresaola, grana	10,00
MEDITERRANEA mozzarella, bufala, salamino piccante, pomodori secchi, basilico, olive nere	11,00
TRITTICO mozzarella, provola affumicata, pomodorini, scaglie di Grana, rucola (tutto in cottura)	10,00
CONTADINA mozzarella, ciliegino, olive nere, aglio, peperoni	9,50
DELIZIOSA crema di pistacchi, mozzarella, funghi, stracchino, rucola	10,00
MONTANA crema di porcini, mozzarella, porcini, speck	11,00
MENFI crema di carciofi, mozzarella, carciofi, speck	11,00
ZUCCOTTA crema di zucca, mozzarella, salamino, chiodini	11,00
STRAVAGANTE crema di pistacchi, salamino, strachicco, rucola, funghi	11,00

PIZZE SALTIMBOCCA (CHIUSE)

PIZZA SALTIMBOCCA 1

mozzarella, funghi, prosciutto cotto 10,00

PIZZA SALTIMBOCCA 2

mozzarella, prosciutto cotto, rucola, Grana, pomodorini 10,00

PIZZA SALTIMBOCCA 3

mozzarella, verdure alla griglia, brie, noci 10,00

PIZZA SALTIMBOCCA 4

provola affumicata, salsiccia, peperoni 10,00

CON IL PESCE

PESCATO

pomodoro, mozzarella, seppia, gamberetti, latticini 13,00

GAMBERETTI

pomodoro, mozzarella, gamberetti 11,00

NORVEGESE

pomodoro, mozzarella, salmone affumicato 12,00

PORTO

pomodoro, mozzarella, mazzancolle, insalata, salsa rosa 12,00

PIZZE VEGANE

SOLE

crema di zucca, radicchio, mozzarisella, semi di sesamo 11,00

PLUTONE

zucchine, funghi, olive nere kalamata, stracchicco, carote 11,00

MARTE

crema di pistacchi, stracchicco, funghi, rucola, olive nere 12,00

AGGIUNTA PIZZA da 1 a 3€

INSALATONE

INSALATONA VEGANA 1

Insalata mista, ortaggi, verdure cotte 10,00

INSALATONA VEGANA 2

Misticanza, radicchio, carote, mozzarisella, semi oleosi, mela 10,00

INSALATONA 3

Misticanza, julienne di bresaola, pere, noci, mozzarella di bufala 10,00

INSALATONA 4

Misticanza, pomodori, carote, mandorle,
pomodori secchi, provola affumicata 10,00

INSALATONA 5

Misticanza, radicchio, pomodoro, tonno, capperi, olive nere 10,00

INSALATONA 6

Misticanza, rucola, olive nere, carciofi, code di mazzancolle, semi oleosi 12,00

INSALATONA 7

Rucola, carote, mais, pomodoro, mozzarella, origano 10,00

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante 0,50 lt.	1,80
Acqua naturale o frizzante 0,75 lt.	3,00
Coca Cola alla spina piccola	3,00
Coca Cola alla spina grande	5,00
Coca Cola in lattina	3,00
Coca Cola Zero in lattina	3,00
Fanta in lattina	3,00
Lemonsoda in lattina	3,00
Sprite in lattina	3,00
Succhi di frutta 0,20 lt. ace, albicocca, ananas, pera, pesca, mirtillo	3,00
Aperitivi gingerino, crodino, campari soda, sanbitter	3,00
Spritz Aperol	3,50
Spritz Campari	3,50

SORBETTI

Limone (su richiesta senza glutine)	3,50
Liquirizia	3,50
Mela verde e lime	3,50
Pompelmo rosa e Campari	3,50
Rasputin gelato vaniglia, gelato limone, polvere di caffè, scorza di limone grattugiato	4,00

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA

Heineken lt. 0,25	3,00
Heineken lt. 0,50	5,00
Moretti bianca lt. 0,20	3,50
Moretti bianca lt. 0,40	5,50
Moretti rossa lt. 0,20	3,50
Moretti rossa lt. 0,40	5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

Corona	5,00
Chouffle	5,00
Green killer Ipa	5,00
Moretti Ipa	5,00
Moretti Bionda	5,00

BIRRA ROSSA LT. 0,33

Mc Farland	5,00
Lefte rouge	5,00

VINO ALLA SPINA

Bianco fermo / Rosso fermo	
lt 0,25	3,00
lt. 0,50	5,00
lt. 1	9,00
Prosecco	
lt. 0,25	3,50
lt. 0,50	6,00
lt. 1	10,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso India	1,50	Decaffeinato	1,70
Caffè macchiato	1,60	Cappuccino	1,80
Caffè corretto	2,00	Caffè d'orzo	1,70
Caffè speciale	3,00	The caldo, tisane	2,50
<i>(Caffè con Amaretto di Saronno e buccia di limone)</i>		Ginseng	1,70

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Croccantino (semifreddo nocciole e mandorle)	5,00
Mousse di ricotta di pecora con pistacchi e lamponi	5,00
Tiramisù (su richiesta senza glutine)	5,00
Meringata alla menta e liquirizia	6,00
Crema catalana all'arancio, Grand Marnier e cannella	5,00
Frutti di bosco tiepidi con gelato alla vaniglia	5,00
Crema mascarpone, pavesini e nutella	5,00
Panna cotta ai frutti di bosco, cioccolato o caramel (su richiesta senza glutine)	5,00

DOLCI

Tartufo al cioccolato	5,00
Tartufo bianco	5,00
Tartufo al cioccolato/bianco affogato al caffè	6,00
Tartufo al cioccolato/bianco affogato al liquore	7,00
Meringata classica	5,00
Profiteroles	5,00
Torta della nonna	5,00

ALCOLICI

COGNAC E BRANDY

Vecchia Romagna	3,50
Stravecchio	3,50
Cardenal Mendoza	5,00
Remy Martin	5,00

RUM

Zacapa 23	7,00
Miracielo	7,00

GRAPPE

Nardini bianca	3,50
Nardini riserva	3,50
903 bianca	3,50
903 barrique	3,50
Sarpa di Poli bianca	4,00
Poli barrique	4,00
Prime uve bianche	4,00
Prime uve nere	4,00
Storica bianca	4,00
grappa di Prosecco	3,50

GIN

Bombay	3,00
Hendrick's	4,00
Tanqueray	4,00

LIQUORI

Amaro del capo	3,50
Amaretto di Saronno	3,50
Averna	3,50
Brancamenta	3,50
Cointreau	3,50
Fernet Branca	3,50
Jägermeister	3,50
Lucano	3,50
Montenegro	3,50
Prugna	3,50
Ramazotti	3,50
Sambuca	3,50
Unicum	3,50
Martini Dry	3,50
Braulio	3,50
Baileys	3,50
Kahlúa	3,50
Limoncello	3,50
Liquirizia	3,50
Martini Bianco	3,50
Martini Rosso	3,50
Grand Marnier	5,00

WHISKEY

Jack Daniel's	5,00
Glen Grant	5,00
Jameson	5,00
Laphroaig 10	7,00
Lagavulin 16	7,00

MENU DI PESCE

MINIMO 4 PERSONE

MURANO

L' Antipasto

Pesce spada affumicato su letto di rucola
Gamberi con salsa rosa e mela verde

Il Gran Bollito

Piovra, Latticini, Gamberi alla Busara
Baccalà mantecato e polenta, Capasanta, mazzancolla

I Primi Piatti

Risotto ai Frutti di mare
Tagliolini neri con Scampi e Capesante

Sorbetto al Limone

La Grigliata mista

Branzino, Scampi, mazzancolle, Salmone
ai ferri con Patate arrosto

Il Dolce

Tiramisù o millefoglie

Acqua, Vino e Caffè

€ 55,00

MENU DI CARNE

MINIMO 4 PERSONE

ANGUS

Gli Antipasti

Prosciutto crudo, Burrata e Olive nere
Kalamata Polenta, Sopressa e Funghi

I Primi Piatti

Risotto con Funghi e Radicchio
Lasagne alla Bolognese

Sorbetto al Limone

I Secondi

Tagliata di Controfiletto, Rucola e Grana
con Patate arrosto e insalata mista

oppure

Faraona al forno
Vitello arrosto con porcini
Patate fritte e insalata mista

Il Dolce

Tiramisù o millefoglie

Acqua, Vino e Caffè

€ 45,00

ALLERGENI

LISTA ALIMENTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

**CEREALI CONTENENTI GLUTINE
COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO,
KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI
E I PRODOTTI DERIVATI**



**CROSTACEI
E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

**LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
INCLUSO IL LATTOSIO**



**FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE,
NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI
E I LORO PRODOTTI**

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 Mg./Kg O 10 Mg./LITRO
IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE**



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

**MOLLUSCHI
E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**



**LE PERSONE ALLERGICHE O INTOLLERANTI
SONO PREGATE DI AVVISARE TEMPESTIVAMENTE IL PERSONALE
DI SALA CHE SAPRA' INDICARE LE PIETANZE PIU' INDICATE PER VOI.**

RINGRAZIAMO PER LA COLLABORAZIONE