



LA CALCINA



INFORMAZIONI

Coperto - Cover charge - Couvert
€ 3,00 a persona / per person / par personne

Per ogni ingrediente aggiunto a uno dei nostri piatti, ci sarà un sovrapprezzo di € 3,00.
For each ingredient added to one of our dishes, there will be a surcharge of € 3.00.
Pour chaque ingrédient ajouté à l'un de nos plats, il y aura un supplément de € 3,00.

Tutti i prodotti contrassegnati
All products marked are
Tous les produits marqués



sono vegetariani.
vegetarians.
sont végétariens.

Tutti i prezzi sono in euro e includono servizio e tasse.
All prices are in euros, Service and VAT included. - Prix nets en euros. Taxes et service inclus.

Il pesce dei nostri piatti rispetta tutte le prescrizioni previste dal regolamento della C.E.
The fish of our dishes complies with all the requirements of the EC regulation.
Les poissons de nos plats sont conforme à toutes les normes du présent règlement.

La provenienza della nostra carne è Italia, Francia, Inghilterra, Irlanda.
The origin of our meat is Italy, France, England, Ireland.
L'origine de notre viande est Italie, France, Angleterre et Ireland

Nei prodotti contrassegnati
In the products marked
Dans les produits marqués
non disponibles.




potranno essere usati alcuni ingredienti surgelati o congelati all'origine.
some frozen ingredients could be used if fresh products are unavailable.
quelque ingrédient congelé peut être utilisé, en cas de produits frais

**Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze,
informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.
If you are allergic or intolerant to one or more substances,
please let us know and we will tell you what does not include the specific allergens,
Si vous êtes allergique ou intolérante à une ou plusieurs substances,
informez nous et nous allons vous dire ce qui ne comprend pas les allergènes spécifiques,**

Leggenda degli allergeni presenti nelle ricette del nostro menù
Legend of allergens used in our menu recipes
Légende contenu dans les recettes de notre carte


Cereali
Cereals
Céréales



Sedano
Celery
Céleri


Uova
Eggs
Oeufs


Pesce
Fish
Poisson


Arachidi
Arachid
Arachide


Soia
Soy
Soja


Lupini
Lupin
Lupins


Vegetariano
Vegetarian
Végétarien


Latte
Milk
Lait


Frutta a guscio
Nuts
Noix


Senape
Mustard
Moutarde


Solfiti
Sulphites
Sulfites


Molluschi
Clams
Pal


Sesamo
Sesame
Sésame


Crostacei
Shellfish
Fruits de mer



GLI ANTIPASTI



STARTERS – POUR COMMENCER

Il carpaccio di manzo su letto di rucola, scaglie di parmigiano, olive taggiasche ed aceto balsamico

Beef Carpaccio, arugula, parmesan, Taggiasca olives and balsamic vinegar
Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan, Taggiasca olives et vinaigre



€ 15,00

Il baccalà mantecato alla veneziana e crostini di pane

Cod-fish in Venetian style and bread croutons
Brandade de morue à la vénitienne et croûtons de pain



€ 14,00

Il prosciutto crudo di Parma Castel San Zeno 18 mesi e melone

Parma ham and melon
Jambon de Parma et melon

€ 14,00

Le bruschettine al pomodoro

(aglio, pomodoro e basilico)
Garlic, tomatoes, basil and bread
Ail, tomates, basilic et pain



€ 11,00

LE NOSTRE INSALATE

OUR SALADS – NOS SALADES

L'insalata Greca

(Feta, cetriolo, pomodoro, cipolla rossa e olive nere)
Feta cheese, cucumber, tomato, red onion and black olives
Feta, concombres, tomates, oignons rouges et olives noires



€ 14,00

La Caprese alla mediterranea

(Mozzarella, olive nere, pomodoro, fior di capperi e basilico)
Mozzarella, tomatoes, black olives, caperberries and basil
Mozzarella, tomates, olives noires, fleur de câpres et basilic



€ 14,00

L'insalata dello Chef (lattuga, pomodoro, mais, uovo, bacon croccante)

Chef's salad (lettuce, tomato, corn, egg and crispy bacon)
La salade du Chef (lataue, tomate, mais oeuf et bacon croustillant)



€ 14,00



I RISOTTI E LA PASTA

RISOTTO AND PASTA – RISOTTO ET PASTA



Il risotto di mare allo zafferano e zucchine



€ 15,00

Shell and seafood risotto, saffron and zucchini

Risotto aux fruits de mer et poisson, safran et courgettes

Gli spaghetti alle vongole veraci saltate al Pinot Grigio



€ 15,00

Spaghetti and sauteed clams in Pinot Grigio

Spaghetti aux palourdes sautées au Pinot Grigio

La lasagna al ragù di manzo



€ 14,00

Beef ragout lasagna

Lasagne au ragoût de bœuf

Gli gnocchi di patate alla salsa di formaggi e noci



€ 14,00

Potato gnocchi, cheese sauce and walnuts

Gnocchi de pommes de terre à la sauce de fromages et noix

Gli spaghetti alla salsa di pomodoro e basilico



€ 12,00

Spaghetti, tomato sauce, basil

Spaghetti à la sauce tomate et basilic -

I SECONDI

MAIN COURSE – POUR CONTINUER

Il filetto di manzo, patate al forno, rucola, salsina all'Amarone Valpolicella € 22,00

Fillet beef, arugula, backed potatoes and Amarone wine sauce

Filet de Bœuf, salade roquette, pommes de terre au four et sauce à l'Amarone

La milanese alla Conte Foscari



€ 20,00

(cotoletta di vitello, pomodorini, trito di rucola e patate al forno)

Veal Milanese, backed potatoes, cherry tomatoes and arugula

Escalope de veau à la Milanese, pommes de terre au four, tomates cerises et roquette

Il filetto di branzino e patate al forno



€ 22,00

Sea bass fillet and backed potatoes

Filet de loup de mer et pommes de terre au four

I CONTORNI

SIDE DISHES - CONTOURS

Le patate al forno profumate al rosmarino fresco



€ 7,00

Rosemary's flavoured baked potatoes

Pommes de terres au four aromatisé au romarin frais

L'insalata verde

(insalata verde, pomodoro, carote, cetriolo)

Green salad, tomatoes, carrots, cucumber

Salade verte, tomates, carottes, concombres



€ 7,00



LE NOSTRE PIZZE



La Focaccia

 € 16,00

(mozzarella di bufala fior di latte, rucola e Prosciutto Crudo di Parma)

Buffalo Mozzarella, arugula and Parma ham - *Mozzarella de buffle, roquette et jambon de Parme*

La Nostra

 € 16,00

(salsa di pomodoro, mozzarella di bufala fior di latte, olive taggiasche, rucola, pomodorini)

Buffalo Mozzarella, tomato sauce, arugula, tomatoes and Taggiasca olives
Mozzarella de buffle, sauce tomate, roquette, tomates et olives Taggiasche

La Frutti di mare

 € 16,00

(mozzarella di bufala fior di latte, salsa di pomodoro, varietà di pesce)

Buffalo Mozzarella, fresh tomato sauce and variety of seafood
Mozzarella de buffle, sauce de tomate fraîche et variété de fruits de mer

La Diavola

 € 14,00

(mozzarella di bufala fior di latte, salsa di pomodoro e salamino piccante)

Buffalo Mozzarella, fresh tomato sauce and spicy salami
Mozzarella de buffle, sauce de tomate fraîche et salami piquant

La Prosciutto

 € 13,00

(mozzarella di bufala fior di latte, salsa di pomodoro e prosciutto cotto)

Buffalo Mozzarella, fresh tomato sauce and cooked ham
Mozzarella de buffle, sauce de tomate fraîche et jambon cuit

La Margherita

 € 12,00

Buffalo Mozzarella and fresh tomato sauce
Mozzarella de buffle et sauce de tomate fraîche

I FORMAGGI

CHEESES - FROMAGES

La selezione di formaggi di malga italiani

 € 13,50

Selection of Italian cheese
Sélection de fromage Italiens



I DESSERT

DESSERT – PÂTISSERIE



Il nostro tiramisù al profumo di agrumi della Sicilia

Tiramisù and Sicilian citrus

Tiramisu au parfum d'agrumes siciliens

 € 7,00

La meringata, fiocco di panna e guarnizione ai frutti di bosco

Meringue, cream flake and berry garnish

Meringue, crème et la garniture aux fruits rouges

 € 6,00

La torta del giorno

Cake of the day

Gâteaux du jour

 € 5,50

L'Elisir San Lazzaro e cantuccini

Cantucci Biscuits and cherry liqueur wine

Cantucci et liqueur de vin aux cerises

 € 7,00

Il vin santo e biscottini della casa

Biscuits and vin santo wine

Biscuits et vin santo

 € 7,00

MENU' BAMBINI (under 14)

BABY MENU – MENU' ENFANTS

La Pizza Margherita

 € 11,00

Gli spaghetti alla salsa di pomodoro fresco e basilico

Spaghetti, fresh tomato sauce and basil

Spaghetti à la sauce tomate et basilic

 € 11,00

L'Hamburger di manzo e patate al forno

Beef burger and baked potatoes

Hamburger au bœuf et pommes de terre au four

€ 13,00

La selezione di biscottini

Selection of cookies (included)

Sélection de biscuits (inclus)

 **Inclusi**



APERITIVI

APERITIFS – APEROS



Lo Spritz	€ 6,00
Il Rossini	€ 6,00
Il Belliní	€ 6,00
Sanbitter Analcolico	€ 4,50
Crodino Analcolico	€ 4,50
Gingerino Analcolico	€ 4,50

LE BIRRE

BEERS - BIERES

La San Marco Pils (bionda non filtrata Premium Pils, dal gusto fresco e dolce)	€ 6,50
La San Marco Strong (doppio malto Strong Ale, decisa e ricca di aromi)	€ 6,50
La Venezia Bianca (bianca non filtrata, dissetante dal profumo fruttato)	€ 6,00
La Theresianer Rossa Vienna (fruttata dal gusto fresco e delicato)	€ 6,50
La Theresianer Blu (chiara Premium Lager, leggera dal gusto dolce/amaro)	€ 6,00
La Antoniana Keller (Premium Pilsner dorata, rotonda, profumata)	€ 6,50
La Antoniana Biancoperla (Lager bionda al mais, dal gusto delicato ma intenso)	€ 6,00
La Antoniana Oro (Lager dorata, elegante e profumata)	€ 5,50
La Corona (la celebre Pale lager messicana)	€ 7,00
La Beck's Blue (sorprendente variante analcolica, solo 0,3% di alcool)	€ 5,50

BIBITE ANALCOLICHE

SOFT DRINKS - BOISSONS SANS ALCOOL

Coca Cola	€ 4,00
Coca Cola Zero	€ 4,00
Fanta Aranciata	€ 4,00
Fanta Lemon	€ 4,00
Lipton Ice Tea al limone o alla pesca	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Acqua microfiltrata naturale o gassata	€ 4,00
Acqua microfiltrata naturale o gassata al bicchiere	€ 2,00