

L'Apertivo alla Calcina

**Il calice di Champagne Blanc de Blancs Jean-Noël Haton e
Le ostriche francesi della Normandia**

French Normandy oysters and glass of champagne
Huitres françaises de Normandie et coupe de champagne
Französischen Austern von Normandie und Glas Champagner



€ 25,00

3 pz

Gli Antipasti da Condividere (o no)

To Share (or not) - A Partager (ou pas) - Zu Teilen (oder nicht)

Le ostriche francesi della Normandia

French Normandy oysters
Huitres françaises de Normandie
Französischen Austern von Normandie



€ 18,00

3 pz

€ 32,00

6 pz

Il tarama  e biscotti croccanti alla segala

Tarama Petrossian and Rye Croustissian
Tarama Petrossian et Croustissians au Seigle
Tarama Petrossian und roustissian aus Roggen



€ 20,00

I crostini di salmone  ed avocado

Toasted bread with Petrossian salmon and avocado
Pain toasté au saumon Petrossian et avocat
Getoastetes Brot mit Petrossian-Lachs und Avocado



€ 20,00

Il tris di antipasti veneziani e crostini di polenta

(Baccalà mantecato, sarde in saor e capasanta gratinata)
Creamed cod, sweet-and-sour sardines, gratinated scallop and croutons of polenta
Brandade de morue vénitienne, sardines en saor, coquille Saint-Jacques gratinée et polenta frite
Stockfischpüree, Sardinen in süß-saurer, gratinierte Jakobsmuschel und Grillpolenta



€ 21,00

L'insalata tiepida di piovra, sedano, olive e pomodorini

Tepid octopus salad, celery, olives and cherry tomatoes
Salade tiède de poulpe, céleri, olives et tomates cerises
Warme Salat aus Oktopus, Sellerie, Oliven und Kirschtomaten



€ 20,00

**La saltata di vongole veraci e cozze all'origano selvatico
e pomodorini piccanti**

Sauteed clams and mussels, wild oregan and spicy tomatoes
Palourdes et moules sautées, origan sauvage et tomates épicées
Sautierte Venusmuscheln und Muscheln mit wildem Oregano würzige Kirschtomaten



€ 20,00

**Il tagliere di affettati misti, formaggi italiani e
marmellata di mirtilli neri**

Board of mixed cold cuts, Italian cheese and black blueberries
Planche de charcuterie, fromages italiens et confiture de myrtilles noirs
Schneidebrett aus gemischtem Aufschnitt und Schwarze Blaubeeremarmelade



€ 25,00

**Il carpaccio di manzo, rucola e 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
Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan, Taggiasca-Oliven und Balsamessig



€ 20,00

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

Parma ham and melon
Jambon de Parma et melon
Parmaschinken und Melone

La Focaccia

(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
Büffelmozzarella, Rucola und Parma Rohschinken



€ 22,00

La bruschetta al pomodoro, aglio e basilico

Toasted bread with tomatoes, garlic and basil
Pain toasté avec tomates, ail et basilic
Getoastetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum



€ 18,00

I Piatti

I tagliolini alle vongole

Tagliolini with clams

Tagliolini aux palourdes

Tagliolini mit Venusmuscheln

 € 18,00

Gli spaghetti ai frutti di mare e salsa al pomodoro

Spaghetti with seafood and tomato sauce

Spaghetti aux fruits de mer et sauce à la tomate

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Tomatensauce

 € 18,00

Il risotto di mare allo zafferano e zucchine

Shell and seafood risotto with saffron and zucchini

Risotto aux fruits de mer et poisson avec saffran et courgettes

Risotto mit Meeresfrüchten, Safran und Zucchini

 € 18,00
min 2 pax

Il risotto di verdure di stagione

Vegetable risotto

Risotto aux légumes

Gemüserisotto

 € 18,00
min 2 pax

I tagliolini al tartufo nero

Tagliolini with black truffle

Tagliolini à la truffe noire

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

 € 26,00

Gli spaghetti cacio e pepe

Spaghetti with cheese and pepper

Spaghetti au fromage et au poivre

Spaghetti mit Käse und Pfeffer

 € 18,00

Le nostre Insalate


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

Mozzarella, schwarze Oliven, Tomaten, Kapern und Basilikum

 € 18,00


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

Feta, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln und schwarze Oliven

 € 18,00

L'insalata di zucchine

(Zucchine grigliate, formaggio di capra Brousse, pinoli e basilico)

Grilled Zucchini, Brousse goat's cheese, pine nuts and basil

Courgettes grillées, fromage de chèvre Brousse, pignons et basilic

Gegrillte Zucchini, Brousse-Ziegenkäse, Pinienkerne und Basilikum

 € 18,00


L'insalata Cesar

(insalata verde, pollo, speck croccante, yoghurt, acciughe, crostini di pane e scaglie di parmigiano)

Green salad, chicken, crispy smoked ham, yoghurt, anchovies, croutons et Parmesan flakes

Salade verte, poulet, croustillant de jambon fumé, yaourt, anchois, croûtons, copeaux de parmesan

Grüner Salat, Hähnchenfleisch, knuspriger Speck, Jooghurt, Sardellen, Croutons und Parmesanflocken

 € 18,00


L'insalata avocado

(Lattuga, formaggio Groviera, uova, avocado, curry, erba cipollina)

Lettuce, Gruyère cheese, Eggs, Avocado, Curry, Chives

Laitue, Fromage Gruyère, Œufs, Avocat, Curry, Ciboulette

Kopfsalat, Gruyère-Käse, Eier, Avocado, Curry, Schnittlauch

 € 18,00

L'insalata mista

(Insalata verde, pomodorini ciliegini, carote e cetrioli)

Green salad, cherry tomatoes, carrots and cucumbers

Salade verte, tomates cerises, carottes et concombres

Grüner Salat, Kirschtomaten, Karotten und Gurken

 € 8,00

I Piatti

Il fritto misto della Laguna Veneta e verdure pastellate

(Coda di mazzancolle, sarde, calamari, latterini, canestrelli)

Mixed fried fish and battered vegetables (shrimptails, sardines, squids, siversides, scallops)

Fritto misto et légumes panés frits (queue de crevettes, sardines, calmars, nonnats, peignes)

Gemischte Fischfritüre und Gemüse im Backteig (Geißelgarnelen, Sardinen, Tintenfischringe, Ährenfische, Kammuscheln)

 € 28,00

Il filetto di branzino e spinaci all'uvetta e pinoli

Sea bass fillet and spinach with raisins and pine nuts

Filet de bar et épinards aux raisins secs et pignons de pin

Wolfsbarschfilet mit Spinat mit Rosinen und Pinienkernen

 € 26,00

Le capesante e i canestrelli gratinati alla veneziana

Venetian-style gratinéed scallops and canestrelli

Coquilles Saint-Jacques et pétoncles gratinés à la vénitienne

Überbackene Jakobsmuscheln und Canestrelli nach venezianischer Art

 € 24,00

Gli scampi alla griglia e polenta

Grilled langoustines and yellow polenta

Langoustines grillés and polenta jaune

Gegrillte Scampi und Polenta

 € 28,00

Le costine di agnello alla griglia e patate al forno

Grilled lamb ribs and wild mushrooms sautéed with baked potatoes

Côtes d'agneau grillées et pommes de terre au four

Gegrillte Lammrippchen und Ofenkartoffeln

 € 24,00

Il fegato alla veneziana, polenta gialla al rosmarino e salvia

Venetian style liver, rosemary and sage polenta

Foie de veau à la venitienne, polenta au romarin et sauge

Venezianische Leber, gelbe Polenta mit Rosmarin und Salbei

 € 25,00

Le scaloppine di vitello al limone

Veal escalope with lemon

Les scaloppine de veau au citron

Kalbsschnitzel mit Zitrone


 € 22,00

Il filetto di manzo e patate al forno

Fillet beef with baked potatoes

Filet de Bœuf et pommes de terre au four

Rinderfilet an Ofenkartoffeln

 € 29,00

La parmigiana di melanzane

Baked eggplant Parmigiana with tomato and mozzarella

Gratin d'aubergines à la Parmigiana

Überbackene Auberginen nach Parmigiana-Art

 € 22,00

I Contorni

Gli spinaci all'uvetta e pinoli

Spinach with raisins and pine nuts

Epinards aux raisins secs et pignons de pin

Spinat mit Rosinen und Pinienkernen

 € 8,00

La ratatouille di verdure

Vegetables ratatouille

Ratatouille

Gemüse Ratatouille

 € 8,00

Le patate al forno

Baked potatoes

Pommes de terres au four

Ofenkartoffeln

 € 8,00

Le patatine fritte

French fries

Frites

Pommes frites

 € 8,00

Le verdure pastellate

Battered vegetables

Légumes panés frits

Gemüse im Backteig

 € 8,00

Le Pizze


La Tartufo

(Mozzarella di bufala fior di latte, tartufo nero di Norcia o Scorzone, origano selvatico)
Buffalo Mozzarella, black truffle and wild oregano
Mozzarella de buffle, truffe noire et origan sauvage
Büffelmozzarella, schwarzer Trüffel und wilder Oregano

 € 31,00

La Ruskin

(Mozzarella di bufala fior di latte, miele, formaggio caprino, pinoli, noci e rucola)
Buffalo Mozzarella, honey, goat cheese, pine-nuts, walnuts and arugula)
Mozzarella de buffle, miel, fromage de chèvre, pignon, noix et roquette
Büffelmozzarella, Honig, Ziegenkäse, Pinienkerne, Walnüsse und Rucola)

 € 22,00

La Nostra

(Mozzarella di bufala fior di latte, salsa di pomodoro, olive taggiasche, rucola, pomodorini)
Buffalo Mozzarella, tomato sauce, Taggiasca olives, arugola and cherry tomatos
Mozzarella de buffle, sauce tomate, olives Taggiasche, roquette et tomates
Büffelmozzarella, Tomatensauce, Ligurische Oliven, Rucola und Kirschtomaten

 € 22,00

La Frutti di Mare

(Mozzarella di bufala fior di latte, pomodoro e frutti di mare misti)
Buffalo Mozzarella, tomato sauce and mixed seafood
Mozzarella de buffle, sauce de tomate tomato, mozzarella mixed seafood
Büffelmozzarella, Tomatensauce und scharfe Salami

 € 22,00

I Menu Bambini

Baby Menu - Menu Enfants - Kinder Menu (Under 14)
A scelta tra - Choose among - Choisir parmi - Wählen unter

€ 15,00

Nuggets di pollo e patatine fritte

Nuggets and fries
Nuggets et frites
Nuggets und Pommes frites



Hamburger e patatine fritte

Hamburger and fries
Hamburger et frites
Hamburger und Pommes frites



Spaghetti alla salsa di pomodoro fresco e basilico

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil
Spaghetti à la sauce tomate et basilic
Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum



Cotoletta di pollo e patatine fritte

Chicken schnitzel and fries
Escalope de poulet et frites
Hähnchenschnitzel und Pommes frites



La Pizza Margherita



Il gelato alla vaniglia incluso – 1 pallina

Vanilla Ice Cream included (1 scoop)
Glacé à la vanille inclus (1 boule)
Vanilleeis inklusive (1 Kugel)



I Dessert Fatti in Casa

Il Montblanc come a Megève

(Gelato alla castagna, crema di marroni, meringa e panna)
Chestnut ice cream, chestnut brown cream, meringue and whipped cream
Glace à la châtaigne, crème de marrons, meringue et chantilly
Kastanieneis, Kastaniencreme, Merinque und Sahne

 € 10,00

Il tiramisù al profumo di agrumi di Sicilia

 € 10,00

La coppa di fragole e gelato al fiordilatte

Strawberries with fiordilatte ice cream
Coupe de fraises avec glace fiordilatte
Schale mit Erdbeeren und Fiordilatte-Eis

 € 11,00

Il babà al rum e fiocco di panna

Rum baba with whipped cream
Baba au rhum et chantilly
Rum-Baba mit Sahnehaube

 € 10,00

La creme caramel

Creme caramel
Crème caramel
Creme-Karamell

 € 10,00

L'affogato al caffè

Vanilla ice cream "drowned" in an espresso
Glace à la vanille recouverte d'un espresso
Vanilleeis "ertrunken" in einem Espresso

 € 10,00

La crema al caffè e biscotti della casa

Coffee cream with biscuits
Crème au café avec biscuits
Kaffeecreme mit Kekse

 € 8,00

La fetta di torta al cioccolato e fiocco di panna

Slice of chocolate cake with whipped cream
Gâteau au chocolat avec chantilly
Stück Schokoladenkuchen mit Sahnehaube

 € 10,00

I Gelati

Les cèpes au chocolat

I "porcini" di gelato alla vaniglia e meringa al cioccolato
The "porcini" of vanilla ice cream with chocolate meringue
Les "cèpes" de glace à la vanille et merinque au chocolat
Die „Steinpilze“ aus Vanilleeis mit Schokoladen-Baiser

 € 10,00

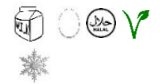
L'insalata di arancia e granella al pistacchio

Orange salad with pistachio crumble
Salade d'orange et éclats de pistache
Orangensalat mit Pistazienkrokant

 € 9,00

La coppa di gelato al cioccolato

(Gelato al cioccolato, panna, topping al cioccolato e cialde al cioccolato fondente)
Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate topping and dark chocolate
Glace au chocolat, chantilly, garniture au chocolat et chocolat noir
Schokoladeneis, Sahne, Schokoladenbelag und dunkle Schokolade

 € 12,00

La coppa di gelato alla vaniglia

(Gelato alla vaniglia, fragole, panna, meringa e coulis di fragole)
Vanilla ice cream, strawberries, whipped cream, meringue and strawberry coulis
Glace à la vanille, fraises, chantilly, merinque et coulis de fraises
Vanilleeis, Erdbeeren, Sahne, Merinque und Erdbeercoulis

 € 12,00

Il sorbetto al gusto di mandarino o di lampone

Mandarin or raspberry sorbet
Sorbet au mandarine ou à la framboise
Mandarinen- oder Himbeersorbet

 € 10,00

I gelati

(nociola, vaniglia, cioccolato, limone, castagna, fiordilatte)
Ice creams (hazelnut, vanilla, chocolate, lemon, chestnut, fiordilatte)
Glaces (noisette, vanille, chocolat, citron, châtaigne, fiordilatte)
Eis (Haselnuss, Vanille, Schokolade, Zitrone, Kastanie, Fiordilatte)

 € 6,00

Aperitivi

Aperitifs - Apéritifs - Aperitifs

Spritz	€ 9,00
Bellini	€ 9,00
Rossini	€ 9,00
Hugo	€ 10,00
Crodino	€ 6,00
Gingerino	€ 6,00

Birre

Beers - Bières - Biere

La Calcina Helles Chiara	€ 8,00
Venezia Bionda	€ 8,00
Venezia Bianca	€ 8,00
Venezia Rossa	€ 8,00
San Marco Strong	€ 8,00
Corona	€ 8,00
Nastro Azzurro Analcolica	€ 8,00

Bibite Analcoliche

Alcohol Free Drinks - Boissons Sans Alcool - Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	€ 6,00
Coca Cola Zero	€ 6,00
Fanta Orange	€ 6,00
Fanta Lemon	€ 6,00
Lemonsoda	€ 6,00
Lipton Ice Tea Pesca	€ 6,00
Lipton Ice Tea Limone	€ 6,00
Ginger Ale	€ 6,00
Acqua microfiltrata naturale o gassata	€ 5,00

Caffetteria

Coffee - Café - Kaffee

Caffè	€ 5,00
Caffè Decaffeinato	€ 5,00
Caffè d'Orzo	€ 5,00
Cappuccino	€ 6,00



LA CALCINA

HOTEL RISTORANTE
VENEZIA

Legenda degli allergeni

Legend of Allergens - Légende des Allergènes - Allergenlegende



Cereali
Cereals
Céréales
Getreide



Sedano
Celery
Céleri
Sellerie



Uova
Eggs
Oeufs
Eier



Pesce
Fish
Poisson
Fisch



Arachidi
Arachid
Arachide
Erdnüsse



Soia
Soy
Soja
Soja



Lupini
Lupin
Lupins
Lupinen



Vegetariano
Vegetarian
Végétarien
Vegetarisch



Latte
Milk
Lait
Milch



Frutta guscio
Nuts
Noix
Schalenfrucht



Senape
Mustard
Moutarde
Senf



Solfiti
Sulphites
Sulfites
Sulfite



Molluschi
Shellf
Pal
Schalentiere



Sesamo
Sesame
Sésame
Sesam



Crostacei
Shellfish
Fruits de
Krebstiere



Possibili ingredienti surgelati o congelati
Possible frozen ingredients
Possibles ingrédients congelés ou surgelés
Mögliche gefrorene Zutaten

Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti invitiamo a informarci.

Saremo lieti di consigliarti i piatti privi degli allergeni specifici.

If you have any food allergies or intolerances, please let us know.

We will be happy to recommend dishes free from specific allergens.

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez nous en informer.

Nous serons ravis de vous conseiller des plats exempts des allergènes spécifiques.

Wenn Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie uns bitte.

Wir empfehlen Ihnen gerne Gerichte, die frei von bestimmten Allergenen sind.

Informazioni

Information - Informations - Informationen

Il pesce utilizzato nei nostri piatti è conforme a tutte le normative previste dal regolamento della C.E.

La carne che utilizziamo proviene da Italia, Francia, Inghilterra e Irlanda.

The fish used in our dishes complies with all the regulations set forth by the E.U.

The meat we use comes from Italy, France, England, and Ireland.

Le poisson utilisé dans nos plats est conforme à toutes les réglementations prévues par l'Union européenne.

La viande que nous utilisons provient d'Italie, de France, d'Angleterre et d'Irlande.

Der Fisch, der in unseren Gerichten verwendet wird, entspricht allen Vorschriften des EU-Verordnungsrahmens.

Das Fleisch, das wir verwenden, stammt aus Italien, Frankreich, England und Irland.

Coperto a persona € 3,00. Sovrapprezzo per ogni ingrediente richiesto aggiunto € 3,00.

Cover charge per person € 3.00. Extra charge for each additional requested ingredient € 3.00.

Couvert par personne 3,00 €. Supplément pour chaque ingrédient supplémentaire demandé 3,00 €.

Gedeck pro Person 3,00 €. Aufpreis für jede zusätzlich gewünschte Zutat 3,00 €.