

*UNA NUOVA STORIA
È APPENA INIZIATA*

*il
Venexino*

DOVE LA TRADIZIONE INCONTRA L'INNOVAZIONE

UNA CUCINA CHE EVOLVE, UN'ESPERIENZA CHE RIMANE

Il Venexino torna con una nuova energia, mantenendo il cuore del locale storico e portandolo nel presente. Le nostre tapas e i piatti della sera nascono da una cucina che valorizza le radici, ma che guarda avanti con creatività. Ingredienti selezionati, lavorazioni curate e abbinamenti pensati per esaltare ogni dettaglio.

La ricerca della materia prima è il punto di partenza di ogni creazione: scegliamo prodotti stagionali, piccoli produttori, sapori autentici che raccontano il territorio e viaggi lontani. Ogni elemento viene trattato con rispetto, trasformato con tecnica e sensibilità, fino a diventare un assaggio capace di sorprendere senza mai perdere la sua essenza.

Il percorso continua al bancone, dove i nostri cocktail diventano parte dell'esperienza. Qui la mixology è un'arte che unisce precisione e immaginazione: distillati ricercati,

infusioni fatte in casa, spezie rare e agrumi selezionati si incontrano in miscele contemporanee dal carattere deciso ed elegante. Ogni drink nasce per accompagnare la serata, per dialogare con i piatti, per creare un equilibrio sensoriale che cambia a ogni sorso.

La nostra carta dei vini completa il viaggio, con etichette curate, produttori che sperimentano e vignaioli che custodiscono tradizioni. Ogni calice è scelto per esaltare sapori e atmosfere, per accompagnare con naturalezza o sorprendere con carattere.

Qui si viene per stare bene: per condividere, scoprire e vivere un'atmosfera che conquista con semplicità e raffinatezza.

Il Venexino è tornato – diverso, autentico, ancora più sorprendente.

il
Venexino

COCKTAILS

AMERICANO

6,00 €

Bitter campari, vermouth e soda

NEGRONI

7,00 €

Bitter campari, vermouth e gin

SPRITZ

5,00 €

Prosecco, Campari/Aperol/Select e soda

AIR MAIL

10,00 €

Zacapa 23, lime, honey mix, champagne Lallier

ADONIS

8,00 €

Tio Pepe Sherry, limone, Vermouth, Bitter arancia e mandarino

BLOODY MARY

8,00 €

Passata di pomodoro, vodka Cabiria, condimento VX

COSMOPOLITAN

8,00 €

Vodka Cabiria, cranberry, limone, triple sec gagliardo

DAIQUIRI

8,00 €

Rum Kingston, lime, zucchero di canna

FUSETTONE

7,00 €

Bitter Fusetti, soda pompelmo rosa

GIN TONIC

7,00 €

Gin, tonica goldberg



I CLASSICI

GIMLET

8,00 €

Gin, lime cordial

MARGARITA

8,00 €

Tequila espolon, triple sec gagliardo, lime

MANHATTAN

7,00 €

Whiskey, vermouth, angostura

MOJITO

8,00 €

Rum, lime, menta, zucchero di canna, soda

MOSCOW MULE

8,00 €

Vodka Cabiria, ginger beer, lime

OLD CUBAN

9,00 €

Rum, sciroppo zucchero panela, lime, angostura, champagne Lallier, menta

OLD FASHIONED

8,00 €

Whisky wild turkey, zucchero, angostura, soda

PALOMA

8,00 €

Tequila espolon, lime, soda pompelmo rosa, sale

TOMMY'S MARGARITA

8,00 €

Tequila espolon, nettare agave, lime

VE.N.TO

8,00 €

Grappa la quaranta Schiavo, camomilla, honey mix, limone



COCKTAILS

VENEXINO MIX

6,00 €

Amaro lucano, soda pompelmo rosa, liquore pepe rosa

IL SOLITO VX

8,00 €

Bitter fusetti, mandarino varnelli, spuma agrumata

DR. PISCO

8,00 €

Pisco, zafferano, limone, zucchero

VX MULE

8,00 €

Mezzo e mezzo nardini, lime, ginger beer

MATCHA MULE

9,00 €

Vodka Cabiria, passion fruit, bergamotto, lime, ginger beer, spuma di mela verde

DIVIN CHINATO

8,00 €

Vermouth professore rosso, bitter campari, chinotto, ginger ale

PANE, BURRO & MARMELLATA

8,00 €

Vodka altamura, sciroppo al burro, liquore albicocca

NON AVERE PAURA

8,00 €

Whisky, lime, aperol, marmellata di fichi

MARGARITA A MODO NOSTRO

8,00 €

Tequila espolon, lime, chinotto, agave



SIGNATURE BY VENEXINO

IL NOSTRO SOUR

8,00 €

Distillato, mix agrumato, mix zuccherino

NONNA SMITH

8,00 €

Calvados, jasmine verde, estratto mela verde, tonica

PARMESAN COCKTAIL

9,00 €

Whisky, soia, sherry, aceto balsamico, cedrata
tassoni, grana

NUCLEAR DAIQUIRI

10,00 €

Wray & Nephew White Jamaica rum, falernum,
chartreuse verde, lime

MARTINI GHIACCIATO

Scegli il tuo preferito

12,00 €

Martin Miller

Amuerte

JRose

Beluga

Greygoose



COCKTAILS

LUXURY

CLASE AZUL PALOMA VX

25,00 €

Tequila azul plata, cordiale yuzu, soda pompelmo rosa tribute

PERRIER JOUET COCKTAIL CHAMPAGNE

25,00 €

Cognac, zucchero, angostura, triple sec gagliardo, Perrier Jouet Champagne

TERCINIER X.O. SAZERAC

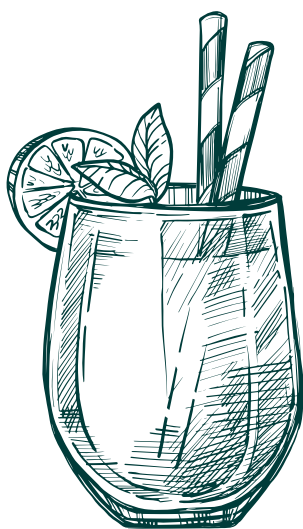
25,00 €

Cognac Tercinier X.O., assenzio, zucchero, Peychaud's Bitter, scorza limone

BLUE LABEL OLD FASHONED

25,00 €

Whisky Blue Label Jhonny Walker, zucchero, bitter



VINI

BOLLICINE		
	Calice	Bottiglia
PROSECCO BRUT - Malibran	3,50 €	20,00 €
FRANCIACORTA - Bellavista	6,50 €	45,00 €
ROSÉ - Malibran	5,00 €	25,00 €
TRENTO DOC - Ferrari Perlè	7,50 €	50,00 €
TRENTO DOC - Cesconi	6,00 €	38,00 €
CHAMPAGNE- Lallier	8,00 €	50,00 €
CHAMPAGNE - Perrier-Jouët	12,00 €	80,00 €
BIANCHI		
CHARDONNAY - Vignalta	5,00 €	30,00 €
CHARDONNAY - Barollo	6,00 €	35,00 €
VERMENTINO - Litorale	4,00 €	25,00 €
SAUVIGNON - Uby	4,00 €	25,00 €
LUGANA - Ca' Maiol	4,00 €	25,00 €
BOURGOGNE ALIGOTÉ - Coquard	4,50 €	30,00 €
ROSSI		
FRANK - Barollo	6,00 €	35,00 €
CECILIA DI BAONE Filo delle Vigne	4,50 €	28,00 €
VALPOLICELLA - Massimago	4,00 €	25,00 €
PINOT NERO - Gïrlan	4,00 €	25,00 €
NEBBIOLO LANGHE - Fenocchio	5,00 €	30,00 €

SCANSIONA IL QR CODE PER TUTTI I NOSTRI VINI



COCKTAILS

ANALCOLICI

IL TONICO

6,00 €

Sciroppo sambuco, tonica e spuma di mela verde

BASIL SMASH

6,00 €

Gin 0.0, limone, basilico e sciroppo di zucchero

GARIBALDI...NO

6,00 €

Bitter 0.0 e arancia foam

MOJITO...NO

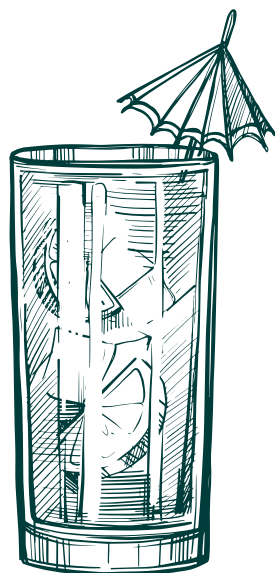
6,00 €

Sciroppo mix mojito, ginger ale, lime e menta

L'ARCHITETTO

6,00 €

Ananas, mela verde, ginger beer e sciroppo al caramello salato



SOFT DRINK

CLASSICI

COCA-COLA	3,00 €
COCA-COLA (ZERO)	3,00 €
CAMPARI SODA	3,00 €
CRODINO XL	3,00 €
FANTA	3,00 €
GINGER ALE tribute	4,00 €
GINGER BEER tribute	4,00 €
GINGERINO	3,00 €
RED BULL	3,50 €
SODA POMPELMO	4,00 €
SUCCO DI FRUTTA	3,50 €
TASSONI	3,00 €
THE AL LIMONE	3,00 €
THE ALLA PESCA	3,00 €
TONICA GOLDBERG	3,00 €
TONICA TRIBUTE MAVOLO	4,00 €
GINGER BEER GOLDBERG	3,00 €



TAPAS

POLENTA E BACCALÀ 5,00 €

Polenta fritta, baccalà mantecato, polvere di olive nere ^{4,7}

ACCIUGHE 10,00 €

Tagliere di acciughe del cantabrico con burro montato e crostini di pane ^{1,4,7}

CREMA DI ZUCCA E CAPASANTA 4,50 €

Crema di zucca con capasanta, melograno e cavolo nero ¹⁴

FOCACCIA E RAGOUT ¹ 4,00 €

MOSCARDINI ALLA BUSARA 5,00 €

Moscardini con la loro salsa a base di pomodoro

PATANEGRA E PANE TOMATE 30,00 €

POLENTA E SALAME 5,00 €

Polenta morbida e salame cotto ⁷

POLPETTE IN SALSA 5,00 €

Polpette di manzo con salsa pomodoro ^{1,3,7}

SALUMI E FORMAGGI 15,00 €

Salumi e formaggi con la giardiniera di Morgan ⁷

SPEZZATINO DI MANZO 6,00 €

Spezzatino di manzo accompagnato da purè di patate ^{1,3,7}

PATATINE FRITTE 5,00 €

FRITTURA MISTA 10,00 €

Polpette di manzo, polenta fritta, patate fritte, baccalà mantecato, olive nere ^{1,3,7}

FRITTURA DI FRUTTA DI MARE 10,00 €

Polpette di manzo, polenta fritta, patate fritte, baccalà mantecato, olive nere ^{1,3,7}

FRITTURA DI FRUTTA DI MARE 10,00 €

Polpette di manzo, polenta fritta, patate fritte, baccalà mantecato, olive nere ^{1,3,7}

FRITTURA DI FRUTTA DI MARE 10,00 €

Polpette di manzo, polenta fritta, patate fritte, baccalà mantecato, olive nere ^{1,3,7}

FRITTURA DI FRUTTA DI MARE 10,00 €

Polpette di manzo, polenta fritta, patate fritte, baccalà mantecato, olive nere ^{1,3,7}

Polpette di manzo, polenta fritta, patate fritte, baccalà mantecato, olive nere ^{1,3,7}



TARTARE DI MANZO

7,00 €

Tartare di manzo con crostini e giardiniera di Morgan ^{1,6}

TARTARE DI TONNO

8,00 €

Tartare di tonno crumble salato spuma di majo wasabi e lime gratugiato ^{1,3,6}

FRITTURA DI PESCE

8,00 €

Calamari, gamberi, scampi e verdure ^{1, 2, 4, 5, 14}

RISO E POLLO

5,00 €

Riso basmati saltato con pollo, carote, zucchine, e uova e salsa curry a parte ^{3,4}

RISO E GAMBERI

5,00 €

Riso basmati saltato con gamberi, carote, zucchine, e uova e salsa curry a parte ^{3,4}

RAVIOLI AL POMODORO ^{1,3}

5,00 €

PIOVRA SPADELLATA

10,00 €

Piovra spadellata, olive taggiasche, pomodoro e patate ⁴

OSTRICHE ^{4, 14}

5,00 €

SCAMPI ²

3,00 €

GAMBERI ROSSI ²

4,00 €



Allergeni:
Glutine 1, Crostacei 2, Uova 3, Pesce 4, Arachidi 5, Sola 6, Latte 7, Frutta a guscio 8,
Sedano 9, Senape 10, Sesamo 11, Anidride solforosa 12, Lupini 13, Molluschi 14



VISIT US

NEI NOSTRI SOCIAL MEDIA @ILVENEXINO



