

**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 miscelazioni 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 FASHONED	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, sciropoto 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

12,00 €

Scegli il tuo preferito

Martin Miller

Amuerbe

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 - Gìrlan	4,00 €	25,00 €
NEBBIOLLO LANGHE - Fenocchio	5,00 €	30,00 €

SCANSIONA IL QR CODE PER TUTTI I NOSTRI VINI



COCKTAILS

ANALCOLICI

IL TONICO

6,00 €

Sciroppto sambuco, tonica e spuma di mela verde

BASIL SMASH

6,00 €

Gin 0.0, limone, basilico e sciroppto di zucchero

GARIBALDI...NO

6,00 €

Bitter 0.0 e arancia foam

MOJITO...NO

6,00 €

Sciroppto mix mojito, ginger ale, lime e menta

L'ARCHITETTO

6,00 €

Ananas, mela verde, ginger beer e sciroppto 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

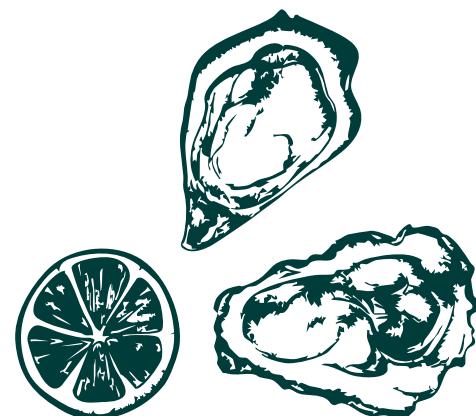
SPEZZATINO DI MANZO

6,00 €

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

PATATINE FRITTE

5,00 €



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 majio 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, Soia 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



