

*UNA NUOVA STORIA
È APPENA INIZIATA*

*il
Venexino*

DOVE LA TRADIZIONE INCONTRA L'INNOVAZIONE

UNA CUCINA CHE EVOLVE, UN'ESPERIENZA CHE RIMANE

Il Venexino accoglie la giornata con un'atmosfera luminosa e raffinata, dove ogni momento diventa un piccolo rituale di piacere. La nostra cucina nasce da una selezione attenta di materie prime fresche e ingredienti di qualità, trasformati con cura per offrire un'esperienza che unisce semplicità e creatività.

La colazione è pensata per accompagnare il risveglio con armonia: lievitati fragranti, caffetteria ricercata, proposte salate equilibrate e una selezione di gusti che invitano a prendersi il tempo che serve.

Il brunch e il pranzo proseguono questo percorso con piatti leggeri ma ricchi di personalità. Uova, verdure di stagione, pane artigianale e selezioni di prodotti scelti

con attenzione diventano combinazioni contemporanee, pensate per chi cerca un'esperienza gustosa e curata, senza rinunciare alla leggerezza.

Durante la giornata, gli snack interpretano il piacere della pausa con stile: proposte rapide ma mai ordinarie, preparate con ingredienti selezionati e tecniche che valorizzano ogni sapore.

Che sia per iniziare la giornata, concedersi una pausa o vivere un pranzo rilassato, al Venexino ogni istante diventa un'esperienza di comfort e qualità.

Una cucina sincera, contemporanea ed elegante – capace di rendere speciale anche il quotidiano.



LE NOSTRE PROPOSTE

GNOCCHI AL RAGOUT

10,00 €

Gnocchi fatti in casa con ragout alla bolognese ^{1,3}

RAVIOLO ZUCCA, BACON E ACCIUGHE

12,00 €

Ravioli di pasta fresca ripieni di zucca, bacon e acciughe con spuma di parmigiano ^{1,3,7}

TAGLIATELLE AL RAGOUT DI MARE

12,00 €

Tagliatelle fatte in casa ragout di mare ^{1,3,4}

FILETTO DI PESCE

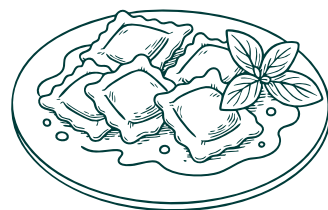
15,00 €

Filetto di pesce con due contorni a scelta ⁴

VELLUTATA DI ZUCCA E GAMBERI

15,00 €

Vellutata accompagnata da crostini e olio al prezzemolo ^{1,2,7}



I NOSTRI GRANDI CLASSICI

PACCHERO POMODORO BURRATA BASILICO

10,00 €

Salsa al pomodoro, burrata di bufala e basilico ^{1,7}

RISO BASMATI POLLO

10,00 €

Riso basmati saltato con pollo, carote, zucchine, e uova, salsa curry a parte ^{3,6}

RISO BASMATI GAMBERI

10,00 €

Riso basmati saltato con gamberi, carote, zucchine, e uova, salsa curry a parte ^{3,6}

SPAGHETTO CACIO PEPE E SCAMPI

14,00 €

Salsa cacio e pepe con tartare di scampi ^{1,2,7}

FRITTURA DI PESCE

15,00 €

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

PIOVRA SPADELLATA

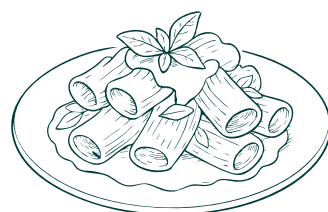
16,00 €

Piovra spadellata con millefoglie di patate e un contorno a scelta ^{3,4,5,6,7}

TAGLIATA DI MANZO

16,00 €

Tagliata di manzo con due contorni a scelta ^{3,4,5,6,7}



TARTARE MANZO

14,00 €

150 gr tartare di manzo (sale, pepe, soia senza glutine, capperi, olive taggiasche) crostini e due contorni a scelta ^{1,6}

TARTARE TONNO

16,00 €

150 gr tartare di tonno (soia senza glutine, pepe, olio) e due contorni a scelta ^{4,6}

CESAR SALAD POLLO

12,00 €

Insalata riccia, brasiliana, bocconcini di pollo, bacon, crostini, uova sode, scaglie di grana, salsa yogurt ^{1,3,7}

CESAR SALAD GAMBERI

12,00 €

Insalata riccia, brasiliana, code di gambero, bacon, crostini, uova sode, scaglie di grana, salsa yogurt ^{1,3,4,7}

INSALATA VEGANA

12,00 €

Insalata riccia, brasiliana, pomodoro, noci\mandorle, cavolo cappuccio, melograno, ceci, edamame, olive taggiasche, finocchio ⁸

SALUMI E GIARDINIERA

16,00 €

Crudo, salame, cotto, coppa e la giardiniera di Morgan

FORMAGGI

15,00 €



I CONTORNI

PATATE AL FORNO O FRITTE

4,00 €

MELANZANE GRIGLIATE

4,00 €

ZUCCHINE GRIGLIATE

4,00 €

FINOCCHI GRATINATI

4,00 €

RADICCHIO TARDIVO

4,00 €

CAPONATA

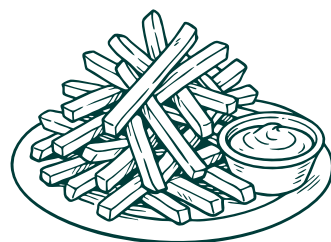
4,00 €

INSALATA MISTA

4,00 €

ZUCCA GRIGLIATA

4,00 €



TOAST

4,50 €

Pane, prosciutto cotto, edammer servito con salsa rosa a parte ^{1,7,8}

TOAST VEGETARIANO

4,50 €

Pane, zucchine, melanzane, pomodoro, edammer servito con salsa rosa a parte ^{1,7}

TOAST POLLO CON PATATE

7,50 €

Pane, senape, maionese, pollo, pomodoro servito con patate al forno ^{1,3,7,10}

TOAST VENEXINO CON PATATE

7,50 €

Pane, code di gambero, edammer, salsa radicchio servito con patate al forno ^{1,2,7}

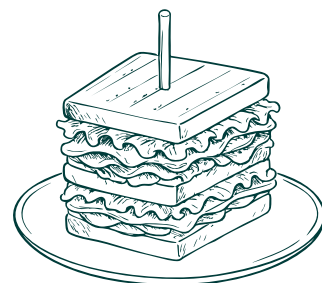
CLUB SANDWICH CON PATATE

9,00 €

Pane, uova, bacon, pollo, pomodoro, edammer, iceberg, servito con patate forno ^{1,3,7}

TRAMEZZINI

2,50 - 3,00 €



BISCOTTI E CREMA MASCARPONE

5,00 €

Biscotti fatti in casa con crema al mascarpone ^{1,3,7,8}

ROCHER CON TIRAMISÙ

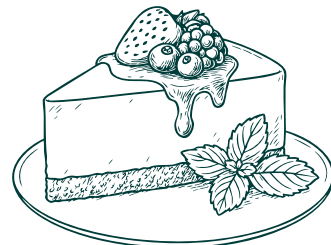
5,00 €

Sfera di cioccolato fondente alle nocciole, caffè e mascarpone ^{1,3,7,8}

CHEESECAKE FRUTTI BOSCO

5,00 €

Cheesecake con philadelphia, panna, frutti di bosco, zucchero, zucchero a velo, meringa, crumble cioccolato ^{1,3,7,8}



DOLCE

7,50 €

DEGUSTAZIONE



	Calice	Bottiglia	
BOLLICINE			
PROSECCO BRUT - Malibran	3,50 €	20,00 €	
ROSÈ - Malibran	5,00 €	25,00 €	
FRANCIACORTA - Bellavista	6,50 €	45,00 €	
TRENTO DOC - Cesconi	6,00 €	38,00 €	
TRENTO DOC - Ferrari Perlè	7,50 €	50,00 €	
CHAMPAGNE BRUT- Lallier	8,00 €	50,00 €	
CHAMPAGNE BRUT - Perrier Jouet	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 ALIGOTÈ - 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 - Gírlan	4,00 €	25,00 €	
NEBBIOLO LANGHE - Fenocchio	5,00 €	30,00 €	
<u>SCANSIONA IL QR CODE PER TUTTI I NOSTRI VINI</u>			

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 €
CENTRIFUGA	6,00 €
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 €



ACQUA - 75 cl	2,50 €
CAFFÈ CON PANNA	1,30 €
COPERTO	1,50 €

VISIT US

NEI NOSTRI SOCIAL MEDIA @ILVENEXINO



