

*DOVE L'ORDINARIO DIVENTA
STRAORDINARIO*

*il
Venexino*

QUANDO 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.



PRANZO



	€	ANTIPASTI
COCKTAIL DI GAMBERI ^{2,3}	10	
PATANEGRA Servito con pane tomate ¹	30	
SELEZIONE FORMAGGI "PURO LATTE" Con la giardiniera di Morgan e miele ⁷	15	
BACCALA' MANTECATO Con cialda di polenta fritta ^{4,7,8}	6	
HUMMUS AL BASILICO Con focaccia calda e stracciatella "puro latte" ⁸	10	
	€	PRIMI
IL POMODORO Pacchero con salsa al pomodoro, stracciatella di bufala e crema basilico ^{1,7}	10	
RISO POLLO Riso basmati saltato con carote, zucchine, uova, bocconcini di pollo salsa curry a parte ^{3,6}	10	
RISO GAMBERI Riso basmati saltato con carote, zucchine, uova, code di gambero con salsa curry a parte ^{2,3,6}	10	
VONGOLE E BOTTARGA Spaghetti con vongole veraci e bottarga di muggine ^{1,7,14}	16	
LA NORMA Penne con salsa al pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico ^{1,7}	10	
L'ASTICE Tagliolini fatti in casa con salsa al pomodoro e astice ^{1,2,7}	18	
LA CAPASANTA Vellutata di patate e porri con capasanta scottata ^{7,14}	15	

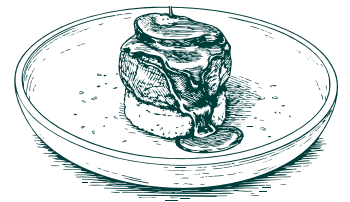
Allergeni:

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

PRANZO



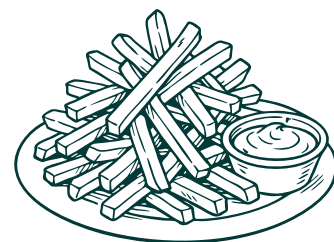
	€	SECONDI
FRITTURA DI PESCE Calamari, gamberi, scampi, verdure ^{1,2,4,5,14}	15	
LA PIOVRA Spadellata con olive, pomodorini e patate al forno ^{3,4,5,6}	16	
TAGLIATA DI POLLO Con due contorni a scelta	15	
TARTARE MANZO Con due contorni a scelta ^{1,6}	14	
TARTARE TONNO Con due contorni a scelta ^{4,6}	16	
FILETTO DI PESCE Con due contorni a scelta ⁴	16	
PLUMA DI MAIALE Con friggittelli e carciofi ¹	16	
FILETTO ALLA ROSSINI Manzo con pan brioche, demi-glace e foie gras	35	
Manzo con pan brioche e demi-glace	22	
CESAR SALAD POLLO Insalata riccia, brasiliana, bocconcini di pollo, bacon, crostini, uova sode, scaglie di grana, salsa yogurt ^{1,3,7}	12	
CESAR SALAD GAMBERI Insalata riccia, brasiliana, code di gambero, bacon, crostini, uova sode, scaglie di grana, salsa yogurt ^{1,3,4,7}	13	
INSALATA VEGANA Insalata riccia, brasiliana, pomodoro, noci/mandorle, cavolo cappuccio, melograno, ceci, olive taggiasche, finocchio ⁸	12	
INSALATA NIZZARDA Insalata riccia, fagiolini, pomodorini, tonno, olive, uova, acciughe. ^{3,4}	13	



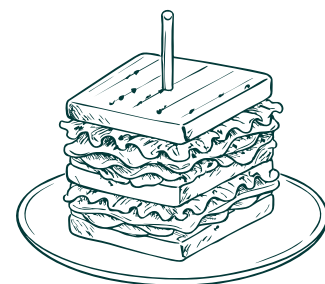
PRANZO



	€	CONTORNI
PATATE AL FORNO	4	
PATATE FRITTE	4	
ZUCCHINE GRIGLIATE	4	
MELANZANE GRIGLIATE	4	
CARCIOFI	4	
CAPONATA ⁹	4	
INSALATA MISTA	5	
PIATTO DI VERDURE MISTE	12	



	€	SNACK
TOAST	4,5	
Pane, prosciutto cotto, edammer servito con salsa rosa a parte ^{1,7,8}		
TOAST VEGETARIANO	4,5	
Pane, zucchine, melanzane, pomodoro a fette, edammer servito con salsa rosa ^{1,7}		
TOAST POLLO	7	
Pane, senape, maionese, pollo, pomodoro a fette servito con salsa rosa ^{1,3,7,10}		
TOAST VENEXINO	7	
Pane, salsa radicchio, radicchio, code di gambero, servito con salsa rosa ^{1,2,7}		
CLUB SANDWICH	10	
Pane, uova, bacon, pollo, pomodoro a fette, edammer, insalata iceberg, servito con ketchup e mayonese ^{1,3,7}		
TRAMEZZINI	2,5	



DOLCI IN VETRO Selezione "Marisa"

TIRAMISÙ

Crema mascarpone, soffice biscotto savoiardo al cacao, profumo di caffè, friabile al cioccolato e sale ^{1,3,7,8}

7,5

CREME BRULE ALLA VANIGLIA

Crema alla vaniglia con zucchero caramellizzato ^{1,3,7,8}

7,5

CHEESECAKE FRUTTI BOSCO

Frutti rossi pochè e loro gelatina, mousse al formaggio dolce, friabile alle mandorle ^{1,3,7,8}

7,5

MOUSSE TATIN MELA CARMELLO

Spadellata di mela e cannella, caramello, crème brûlée alla vaniglia e friabile alle mandorle ^{1,3,7,8}

7,5

TRE CIOCCOLATI ^{1,3,7,8}

Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia, perle di cereali croccanti, mousse al latte e fondente, croccante nocciola e mandorle pralinate ^{1,3,7,8}

7,5

CAPRESE SENZA GLUTINE

Soffice cake al cioccolato 65% e mandorle, profumato all'arancio

3,5

CROSTATA FATTA IN CASA ^{1,3,7,8}

3,5

BISCOTTI CON CREMA MASCARPONE ^{1,3,7,8}

5

SORBETTI

Ananas, pesca, limone, mela verde ^{1,3,7,8}

5

CREMA AL CAFFÈ ^{1,7}

4

CREMA AL CAFFÈ CON VODKA ^{1,7}

8



BIRRE



	€
TIPOPILS	6
BOTTIGLIA 33cl - Birrificio Italiano STILE: Timeless Pils; GRADO ALCOLICO: 5,2% vol; COLORE: Chiaro	
ASTEROID	6
BOTTIGLIA 33cl - Birrificio Italiano STILE: Classic IPA; GRADO ALCOLICO: 6,6% vol; COLORE: Ambrata	
BIBOCK	6
BOTTIGLIA 33cl - Birrificio Italiano STILE: Wild Bock; GRADO ALCOLICO: 6,2% vol; COLORE: Ambrata	
LAGER	3,5 / 5
SPINA 30/50 cl - Ottakinger STILE: Helles; GRADO ALCOLICO: 5,2% vol; COLORE: Chiaro	

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

SOFT DRINK



	€
COCA-COLA	3
COCA-COLA (ZERO)	3
CAMPARI SODA	3
CRODINO XL	3
FANTA	3
GINGER ALE tribute	3
GINGER BEER tribute	3
GINGERINO	3
RED BULL	3,5
SODA POMPELMO	3,5
SUCCO DI FRUTTA	3
TASSONI	3
THE AL LIMONE	3
THE ALLA PESCA	3
TONICA	3
TONICA PREMIUM	3,5



ACQUA DOLOMIA - 70 cl	2,5
CAFFÈ CON PANNA	2
PANE, SERVIZIO E COPERTO	1,5

VISIT US

NEI NOSTRI SOCIAL MEDIA @ILVENEXINO



