

LUNCH

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

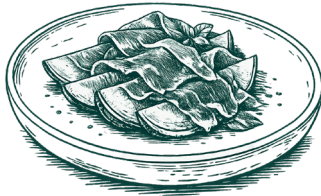
con attenzione diventano combinazioni contemporanee, pensate per chi cerca un'esperienza gustosa e curata, senza rinunciare alla leggerezza.

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.



	€	ANTIPASTI
COCKTAIL DI GAMBERI Code di gambero scottate servite con iceberg e salsa rosa di nostra produzione ^{2,3}	10	
PATANEGRA Servito con pane tomate ¹	30	
CRUDO E MELONE Prosciutto crudo di parma 36 mesi e melone	10	
INSALATA DI MARE Piovra, calamari e gamberi su insalata di patate con olive taggiasche, pomodorini e capperi ^{2,5,14}	14	
CARPACCIO DI PESCE SPADA con insalatina di agrumi e olive taggiasche ⁴	14	
CAPRESE Pomodoro, mozzarella, olio extravergine, origano e basilico fresco ⁷	10	
	€	PRIMI
IL POMODORO Gnocchi, salsa al pomodoro, stracciatella di bufala e crema al 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	
SPAGHETTINO FREDDO Spaghettini al pesto di basilico, stracciatella di bufala e tartare di scampi ^{1,2,7}	14	
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Spaghetti aglio olio e peperoncino ¹	10	
IL MARE Paccheri al ragout di mare ^{1,4}	14	
LA LASAGNA “Pasticcio” al ragout di cortile ¹	10	

Allergeni:

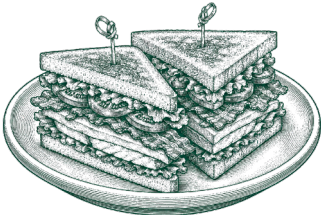
Glutine 1, Crostacei 2, Uova 3, Pesce 4, Arachidi 5, Soia 6, Latte 7, Frutta a guscio 8, Sedano 9, Senape 10, Sesamo 11, Anidride solforosa 12, Lupini 13, Molluschi 14

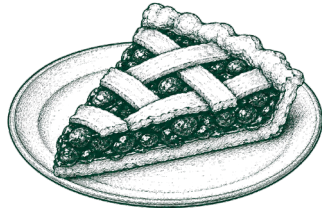
	€	SECONDI
FRITTURA DI PESCE Calamari, gamberi, scampi, verdure ^{1,2,4,5,14}	15	
LA PIOVRA Scottata, con crema di sedano, fagiolini e patate al pesto di basilico ^{3,4,5,6}	16	
INDIAVOLATO Galletto alla griglia leggermente piccante servito con patate arrosto ^{1,9,10}	14	
TARTARE MANZO Crostini caldi e due contorni a scelta ^{1,6}	14	
TARTARE DI PESCE Con due contorni a scelta ^{4,6}	16	
FILETTO DI PESCE Con due contorni a scelta ⁴	16	
TAGLIATA DI MANZO Con rucola, pomodorini e glassa di aceto balsamico ⁷	16	
COTOLETTA DI POLLO Fritta con le sue patatine ^{1,5,7}	12	
VITELLO TONNATO Accompagnato da foglie di cipolla di tropea e fior di capperi ^{3,7}	12	
CARPACCIO Carpaccio di manzo, rucola, lampone e mayo al lampone e fragole ^{3,7}	12	



	€	INSALATE
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 ESTIVA Insalata riccia, brasiliana, kiwi, fragole, ananas, mela, stracciatella, noci tostate e aceto balsamico ^{7,8}	12	
INSALATA GRECA Pomodori, cetrioli, feta greca, olive nere, cipolla rossa di tropea marinata e origano. ⁷	13	



	€	CONTORNI
PATATE AL FORNO	4	
PATATE FRITTE	5	
ZUCCHINE GRIGLIATE	4	
MELANZANE GRIGLIATE	4	
CARCIOFI	5	
CAPONATA ⁹	4	
INSALATA MISTA	5	
	€	SNACK
TOAST	4,5	
Pane, prosciutto cotto, edammer servito con salsa rosa a parte ^{1,3,7,8}		
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	
BRIOCHES SALATE	3	

	€	
DOLCI IN VETRO Selezione "Marisa"	6	
TIRAMISÙ VX	6	
Crema mascarpone, cacao, caffè, friabile al cioccolato e sale ^{1,3,7,8}		
CAPRESE SENZA GLUTINE	4	
Soffice cake al cioccolato 65% e mandorle, profumato all'arancio		
CROSTATA FATTA IN CASA ^{1,3,7,8}	3,5	
BISCOTTI CON CREMA MASCARPONE ^{1,3,7,8}	5	
SORBETTI AL CUCCHIAIO	6	
Ananas, pesca, limone, mela verde ^{1,3,7,8}		
CREMA AL CAFFÈ ^{1,7}	5	



	€
--	---

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

FINISTERRÆ

6

BOTTIGLIA 33cl – Birrificio Italiano
STILE: Italian White; GRADO ALCOLICO: 5% vol; COLORE: Chiara

LAGER

3,5 / 5

SPINA 30/50 cl – Ottakinger
STILE: Helles; GRADO ALCOLICO: 5,2% vol; COLORE: Chiaro



SOFT DRINK



	€
COCA-COLA	3
COCA-COLA (ZERO)	3
CAMPARI SODA	3
CRODINO XL	3
FANTA	3,5/5
GINGER ALE tribute	3
GINGER BEER tribute	3
GINGERINO	3
RED BULL	4
SODA POMPELMO	4
SUCCO DI FRUTTA	3
TASSONI	3
THE AL LIMONE	3
THE ALLA PESCA	3
TONICA	3
TONICA PREMIUM	4
ACQUA VALVERDE – 75 cl	2,5
CAFFÈ CON PANNA	2
PANE, SERVIZIO E COPERTO	1,5



VISIT US

NEI NOSTRI SOCIAL MEDIA @ILVENEXINO



