

TAPAS

il
Venexino

QUANDO LA TRADIZIONE INCONTRA L'INNOVAZIONE

SAPORI CHE SORPRENDONO, MOMENTI CHE RESTANO

Benvenuti al Venexino, un luogo che rinasce mantenendo viva la propria anima. Qui ogni dettaglio è pensato per trasformare una semplice serata in un'esperienza fatta di atmosfera, gusto e scoperta. Il fascino del locale storico incontra una visione contemporanea, creando uno spazio dove convivialità, ricerca e creatività convivono naturalmente.

La nostra proposta nasce dal desiderio di sorprendere con equilibrio ed eleganza. Ogni cocktail racconta una storia fatta di ingredienti selezionati, tecniche moderne e continua sperimentazione. Distillati ricercati, infusioni artigianali, spezie, agrumi freschi e dettagli inaspettati si incontrano in miscele dal carattere deciso e raffinato.

Ogni elemento viene scelto con cura, privilegiando qualità, stagionalità e

autenticità. Amiamo lavorare materie prime che abbiano qualcosa da raccontare, trasformandole in cocktail capaci di evocare emozioni e creare ricordi.

Accanto ai drink, la nostra selezione di vini e spirits completa l'esperienza con etichette scelte per personalità e ricerca, pensate per accompagnare ogni momento con naturalezza o sorprendere con carattere.

Il Venexino è il luogo delle serate che scorrono leggere, delle conversazioni che si allungano e dei brindisi che diventano ricordi. Un'atmosfera elegante, viva e accogliente, dove ogni dettaglio contribuisce a rendere speciale l'esperienza.

Il Venexino è tornato, più contemporaneo, autentico e sorprendente che mai.

*il
Venexino*

TAPAS

	€
SOTTOLI	5
Peperoncino ripieno con tonno e acciughe, asparagi e pomodoro	
PINZIMONIO	5
GUACAMOLE, POMODORI E POLENTA FRITTA	6
PULLED PORK	6
Con uova in camicia, spuma di salsa bernese e cipolla in agrodolce ^{1,2,7}	
TAGLIERE DI ACCIUGHE	10
Tagliere di acciughe del cantabrico con burro montato e crostini di pane ^{1,4,7}	
PATANEGRA	30
Servito con pane tomate ¹	
GAZPACHO AL POMODORO	6
Gamberi saltati, perle di melone, stracciatella di bufala campana dop e basilico ^{1,2,7}	
TARTARE DI MANZO	7
Tartare di manzo con crostini e giardiniera di Morgan ^{1,6}	
RISO POLLO	5
Riso basmati saltato con pollo, carote, zucchine, e uova e salsa curry a parte ^{3,4}	
RISO GAMBERI	5
Riso basmati saltato con gamberi, carote, zucchine, e uova e salsa curry a parte ^{2,3,4}	
PARMIGIANA	7
Melanzane fritte, salsa pomodoro, fior di latte filante, basilico fresco e parmigiano ⁷	
POLPETTE IN SALSA	6
Polpette di manzo con salsa pomodoro ^{1,3,7}	
VITELLO TONNATO	6
Accompagnato da foglie di cipolla di tropea e fior di cappero	
CAPRESE	6
Pomodoro, mozzarella, olio extravergine, origano e basilico fresco ^{3,4,5,10}	



TAPAS

	€
INSALATA DI MARE Piovra, calamari e gamberi su insalata di patate con olive, pomodorini e capperi ^{2, 5, 14}	7
SPIEDINO DI GAMBERI ²	6
CARPACCIO DI PESCE SPADA Con insalatina di agrumi e olive taggiasche	8
MOSCARDINI ALLA BUSARA Moscardini con la loro salsa a base di pomodoro ^{4, 14}	6
CAPESANTE GRATINATE Capesante al forno con panatura ^{1, 2, 4, 14}	6
TARTARE DI PESCE Tartare, crumble salato spuma di majo wasabi e lime gratuggiato ^{1, 4}	8
TONNO TATAKI AL SESAMO Scottato alla piastra con crema di melanzane ^{4, 11}	8
LA PIOVRA Scottata, con crema di sedano, fagiolini e patate al pesto di basilico	10
TROTA Millefoglie di patate con fette di trota affumicata	8
FRITTURA DI PESCE Calamari, gamberi, scampi e verdure ^{1, 2, 4, 5, 14}	9
PATATINE FRITTE	5
I CRUDI	
OSTRICHE ^{4, 14}	5
SCAMPI ²	3
GAMBERI ROSSI ²	4
CAVIALE "CALVISIUS" E BLINIS ^{1, 14}	30 / 40 / 60

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



DOLCI

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

caffè con panna	2
acqua dolomia-70 cl	2,5
pane, servizio e coperto	1,5



VISIT US

NEI NOSTRI SOCIAL MEDIA @ILVENEXINO



