

# Pietra ♥ Rossa

## MENÙ ITALIANO

### *La storia del cuore*

Pietra Rossa, ristorante a Venezia, si trova nel Sotoportego della Corte Nova, luogo in cui la peste del 1630 si fermò.

Il sestiere di Castello è cuore della città e meta di turismo consapevole.

Pietra Rossa è luogo di accoglienza, nel quale ogni ospite può incontrare la cucina veneziana di oggi legata al territorio e vini naturali.

## CARTA VINI DOLCEZZE

## ENGLISH MENU

### *The story of the heart*

Pietra Rossa is a restaurant in Venice, located in the Sotoportego della Corte Nova, the very place where the 1630 plague came to a halt. The Castello district is the heart of the city and a destination for mindful, conscious tourism.

Pietra Rossa is a welcoming space where every guest discovers a real territory-driven Venetian cuisine and natural wines .

## WINE LIST DESSERT

# Pietra ♥ Rossa

Enoiteca Venezia Andrea Lorenzon 2.0

Glass of wine sparkling Vino del Cuore - Prosecco Sur Lie .....	5€
Glass of sparkling local Champenoise wine .....	12€
Spritz Rosso by Pietra Rossa, with Bitter Radicale .....	8€
Artisanal Vermouth.....	8€
Generic glass of wine .....	8€
Negroni or Negroni Sbagliato .....	15€
Gin or Amaro tonic .....	10€
Pils beer .....	7€
Kombucha (NON-ALCOHOLIC).....	9€
Artisanal soft drink (NON-ALCOHOLIC).....	6€

## À LA CARTE

Available for parties up to 6 people

...

### ***LA BOCCONATA!***

*Mix of 5 bites - Real cicchetti.*

Per person,  
included on FA' TI.

*new entry*

OR

## FA' TI

Venetian dialect: "up to you"

**3 COURSES**

Sharing menu for the whole table.

**58€**  
per person

Included:

***LA BOCCONATA!***

*Mix of 5 bites - Real cicchetti.*

***PRIMI PIATTI AND MAIN.***

# TO START...

## **BOCON**

bite / appetizer / *chicchetti*

- **LOCAL OYSTERS.** each €5  
three €15  
La Mignon from Goro.
- **SAOR OF GARDEN VEGS \*** \* . veg €6  
stew marinated onion, white corn-polenta Biancoperla, pine nuts and sultanas.  
[TRADITIONAL VENETIAN PREPARATION]
- **“THREE FACES” OF ARTICHOKEs \*** €12  
**AND VEAL SWEETBREADS**  
(veg. version available)
- **BABY OCTOPUS** €12  
(served with its offal) braised on Saké Carnaroli,  
lentils and red rice with lemon confit, candid celery.
- **BBQ SOFTSHELL BLUE CRAB** [NOT ALWAYS AVAIABLE] €15  
with coarse yellow corn-polenta Maranello (or *sofegae* with fried egg)  
and raspberries vinaigrette.
- **SALTWORT WITH BACON.** €8  
Chargrill Pancetta Piacentina with watergrass-“agretti”, spicy mayo with fermented chili \*.
- **GARUSOLI,** €12  
buffalo butter with dill, bread and parsley.  
[ADRIATIC MUREXES-WHELKES/SEA SNAIL/ESCARGOTS DE LAGOON]
- **MORTADELLA BOLOGNA** €8  
grilled with Pan brioche, chicories \* and horseradish.  
[SAUSAGE MIXED OF PORK FAT]

## • **LA BOCCÒNATA!**

*Mix of 5 bites - Real cicchetti!*

Per person,  
included in FA' TI.

## TO CONTINUE...

### PRIMI PIATTI

Fresh homemade pasta or dry pasta of “La Nostrana di Mozzo”, rice of “De Tacchi”.

MIDDLE COURSES, BOTH TO START AND/OR TO CONTINUE THE MEAL.

- **FUSILLONE DI CORTILE.** starter €16  
Pasta with ragù (rabbit-chicken-guinea fowl), Trentingrana cheese fondue and chard \*.  
(veg. version available) portion €20
- **LINGUINE PASTA, SOUR LEMON AND RED TUNA TARTARE.** starter €20  
Dish dedicate to Clémence Pons – La Clem de la Clem portion €28
- **ORZOTTO.** starter €12  
Barley risotto with Adriatic herbs and grass, kefir. veg portion €16

### THE MAIN EVENT

Dishes to share or for yourself, chargrill preparations on Kamado grill.

- **EVER GREEN\*** €18  
Grand grilled seasonal vegetables \* on Kamado grill,  
from Our Garden “Osti in Orto” project. veg  
SERVED WITH “TOCI” (SAUCES) ON THE SIDE
- **EVER GREEN WITH LOCAL FISH OF THE DAY.** €30/36  
or
- **EVER GREEN WITH SKIRT-STEAK “TAGLIATA” OF BEEF.** €28

- **TRAMEZZINO UOVA E ASPARAGI.** veg €18  
Pouched eggs, grilled bread, green asparagus \* and hollandaise. Amazing!
- **LAMB** €30  
with dandelion, chicories, mint, parsley and shrill-“carletti” sprout.
- **STECCO DI PATATE.** veg €5  
“Patate fondenti” buttered potatoes, for Venetians children.

Extras.

- **PINZIMONIO** \* (extra covered). **veg.** €2
- **SOURDOUGH BREAD** (extra covered). **veg.** €3  
of Simone Michelin
- **EXTRA-VERGINE ITALIAN OLIVE OIL – BIO.** **veg** taste €2  
Monocultivar Grignano, Frantoio di Cornoleda, Cinto Euganeo, Padua-Veneto. bottle to go €35

**SELECTION OF ITALIAN CHEESE**

€7/€18/€24

**HOME MADE DESSERT**

€7/€11



\* We work with self-produced vegetables from integrated cultivation on the island of Sant'Erasmo 7.8km from here (less than a nautical mile), thanks to "Osti in Orto" project of which we are members.

International non-profit association dedicated to giving value to food, respecting those who produce it.



The guide for lovers of natural wine.

RAISIN

Flavors are authentic thanks to the use of a Kamado Pro grill.



Network of restaurateurs committed to preserving and passing down the culinary tradition of the lagoon.

T&C

Cover charge 8€ pp– included with a cost of 40€ pp.

H2O microfiltrata Decreto Legislativo n. 31 del 2001

Water €4 a 75 cl bottle.

We will open as many bottles as you wish from the wine list, as long as you drink at least 2 glasses.

Please request and wait for the bill at your table, specifying the payment method.

The invoice should be requested at the time of the bill.

SERVICE NOT INCLUDED, GRATUITY AT YOUR DISCRETION.

Regarding allergies and intolerances, we follow EU Regulations 1169/2011.

The allergens book is available up on request.

WE DO NOT GUARANTEE

CROSS-CONTAMINATION OF FOOD.

# Pietra ♥ Rossa

Enoiteca Venezia Andrea Lorenzon 2.0

Calice di Vino del Cuore - Prosecco Sur Lie .....	5€
Calice di Metodo Classico locale .....	12€
Spritz Rosso di Pietra Rossa, con Bitter Radicale .....	8€
Vermouth artigianale .....	8€
Calice generico .....	8€
Negroni o Negroni Sbagliato .....	15€
Gin o Amaro Tonic .....	10€
Birra Pils .....	7€
Kombucha (ANALCOLICO) .....	9€
Soft drink artigianale (ANALCOLICO) .....	6€

## À LA CARTE

Disponibile per tavoli fino a 6 persone

...

### **LA BOCCONATA!**

*Mix di 5 bocconi - Veri cicchetti.*

Per persona,  
incluso nel FA' TI.

O

## FA' TI

Dialecto Veneziano: "fai tu"

3 PORTATE

Menù unico in condivisione  
per il tavolo completo.

58€

per persona

Incluso:

**LA BOCCONATA!**

*Mix di 5 bocconi - Veri cicchetti.*

**PRIMI, SECONDI PIATTI**

novità

# PER COMINCIARE...

## **BOCON**

boccone / antipasto / cicchetto

- **OSTRICHE.** CAD €5  
La Mignon di Goro e/o La Rosa del delta del Po'. tre €15
- **SAOR DI VERDURE DELL'ORTO \*.** €6  
marinatura con cipolla, polenta Biancoperla, uvetta e pinoli. *veg*
- **CARCIOFI \* IN "TRE FACCE"** €12  
**CON ANIMELLA DI VITELLO**  
(versione *veg.* disponibile)
- **FOLPO COL SO' PIEN.** €12  
Moscardini interi brasati e laccati al Saké Carnaroli,  
lenticchie con riso rosso e limone confit, sedano in carpione.
- **AL BBQ LA MOECA DI GRANCHIO BLU,** €15  
con polenta Maranello (oppure *sofegae* in frittata) [NON SEMPRE DISPONIBILE]  
e vinaigrette all'aceto di lamponi.
- **AGRETTI AL BACON.** €8  
Pancetta Piacentina grigliata con agretti-barba di frate, majo al peperoncino \* fermentato.
- **GARUSOLI,** €12  
burro all'aneto, pane e prezzemolo.  
[MURICI NOSTRANI/LUMACHE DELL'ADRIATICO]
- **MORTADELLA DI PRATO SCOTTATA** €8  
con pan brioche, orto \*, senape e rafano.

## • **LA BOCCONATA!**

*Mix di 5 bocconi - Veri cicchetti.*

Per persona,  
incluso nel FA' TI.

## PER CONTINUARE...

### PRIMI PIATTI

Pasta fresca fatta in casa oppure di grano duro de “La Nostrana di Mozzo”, riso di “De Tacchi”.

- **FUSILLONI DI CORTILE** assaggio €16  
con ragù di coniglio-pollo-faraona, fonduta di Trentingrana e bieta\*. porzione €20  
(versione veg. disponibile)
- **LINGUINE, LIMONE AL SALE** assaggio €20  
**E TARTARE DI TONNO ROSSO.** porzione €28  
Dedicato a Clémance Pons – La Clem de la Clem
- **ORZOTTO ALL'ERBARIO LAGUNARE** assaggio €12  
con kefir. veg porzione €16

### PIATTI PRINCIPALI

Dalla griglia Kamado, o non. OK in condivisione o per sé stessi...

- **EVER GREEN.** €18  
Gran grigliata di verdura\* stagionale al Kamado grill,  
ortaggi provenienti dal nostro orto, progetto “Osti in Orto”. veg  
SERVITO CON TOCI A FIANCO (SALSE)
- **EVER GREEN CON PESCATO DEL GIORNO.** €30/36  
oppure
- **EVER GREEN CON TAGLIATA DI DIAFRAMMA DI MANZO.** €28
- **“TRAMEZZINO UOVA E ASPARAGI”. veg** €18  
Uova morbide su pane grigliato di Giulia - Tocio,  
asparagi verdi\*, e salsa olandese... Da sballo!
- **AGNELLO** €30  
con tarassaco, cicoria, menta, prezzemolo e carletti.
- **STECCO DI PATATE. veg** €5  
Patate fondenti al burro, per bambini veneziani.

Extra

- **PINZIMONIO** \* (extra coperto). **veg** €2
  - **PANE A LIEVITO MADRE** (extra coperto). **veg** €3  
di Simone Michelin
  - **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.** **veg** assaggio €2  
bottiglia take away €35
- COLTIVAZIONE BIOLOGICA.  
Monocultivar Grignano, Frantoio di Cornoleda, Cinto Euganeo, Padova. **veg**

## SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOLCI FATTI IN CASA

€7/€18/€24  
€7/€11



\* Associazione di ristoranti che hanno investito in un terreno a Sant'Erasmo per un'agricoltura circolare e sostenibile.

Associazione internazionale no profit  
impegnata a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce.



RAISIN

La guida per amanti del vino naturale.

I sapori sono autentici grazie  
all'utilizzo di una griglia Kamado Pro.



Network di ristoratori impegnati a custodire e tramandare  
la tradizione culinaria lagunare.

T&C

Coperto 8€ per persona- incluso con una spesa di 40€ per persona.

H2O microfiltrata 4€ 75cl

Decreto Legislativo n. 31 del 2001.

Apriamo tutte le bottiglie dalla carta vini purché ne beviate almeno 2 calici.

Si prega di richiedere ed aspettare il conto al tavolo,  
specificando il metodo di pagamento.

La fattura va chiesta al momento del conto.

SERVIZIO NON INCLUSO, A VOSTRA DISCREZIONE.

In materia di allergie e intolleranze seguiamo il Regolamento UE 1169/2011.

Il libro degli allergeni è a vostra disposizione.

**NON GARANTIAMO LA NON CONTAMINAZIONE  
CROCIATA DEGLI ALIMENTI.**