

VENICE M'ART Moka & Frittelle: L'accoppiata perfetta di Venezia - A match made in Venice

€ 28,00



IMPERDIBILE!  
A MUST!



PER 2 PERSONE  
FOR 2 PEOPLE



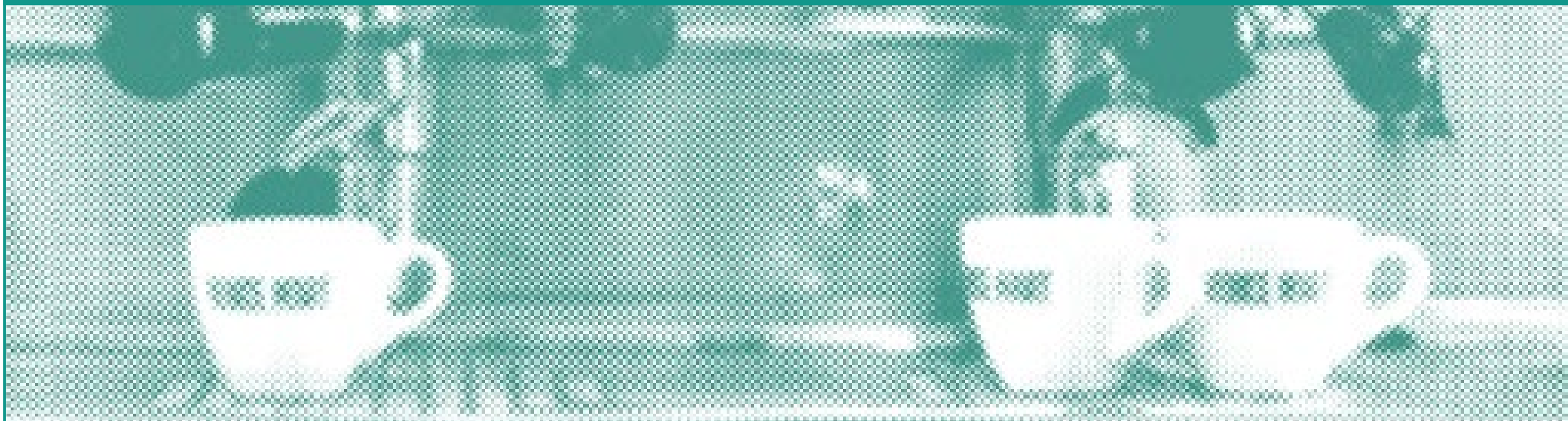
# VENICE MOKA

CAFFÈ DI MOKA E FRITTELLE VENEZIANE SERVITE AL CARRELLO  
CART SERVICE OF MOKA POT COFFEE AND SWEET VENETIAN FRIED PASTRIES

Dalle 11:00 alle 17:00 - From 11:00 am to 05:00 pm

# M'ART

VENICE CAFÉ



11:00

CAFFETTERIA

17:00

Espresso	€	5,50
Macchiato	€	5,50
Orzo	€	6,00
Cappuccino	€	6,50
Decaffeinato	€	5,80
Americano	€	7,50
Tè & infusi (Teas & Infusions)	€	9,50
Cioccolata calda (Hot Chocolate)	€	10,30
Cioccolata calda con panna (Hot Chocolate with Cream)	€	12,00



11:00  
CHOOSE

YOUR

FAVOURITE

17:00  
DEGUSTATION

€

22,00  
30,00  
35,00

X  
X  
X

3  
3  
3

PIECES  
PIECES  
PIECES

FOLPETTI  
BABY OCTOPUS

SPUMA DI PATATE E CASTRAURE  
POTATO FOAM WITH SANT'ERASMO ARTICHOKE

CAPPUCCINO DI RAGÙ  
RAGÙ "CAPPUCCINO"

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON SPUMA  
VICENZA-STYLE STOCKFISH

FEGATO ALLA VENEZIANA  
VENETIAN-STYLE VEAL LIVER

UOVO ED ACCIUGA  
BOILED EGG AND ANCHOVY

GANASETTA DI MANZO  
BRAISED VEAL CHEEK

SARDE IN SAOR  
VENETIAN-STYLE SARDINES

PANINO CON MUSETTO E CREM  
FRIULIAN BOILED SAUSAGE SANDWICH WITH HORSERADISH

SEPPIE AL NERO CON POLENTA  
CUTTLEFISH WITH POLENTA

POLPETTE DI CARNE O DI PESCE  
MEATBALLS AND FISHBALLS

€

5,00

X

2

PIECES

# All-Day

Dalle 11:00 alle 17:00

From 11:00 AM to 5:00 PM

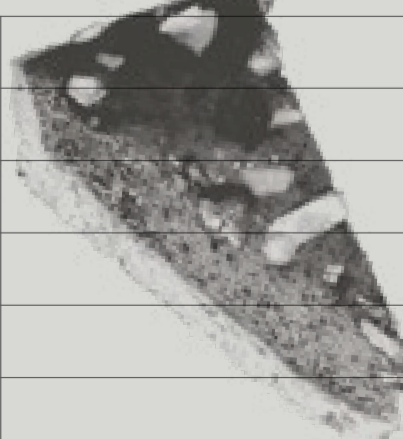
## Piatti - Dishes

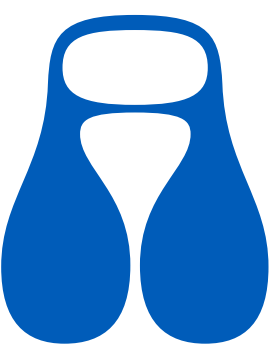
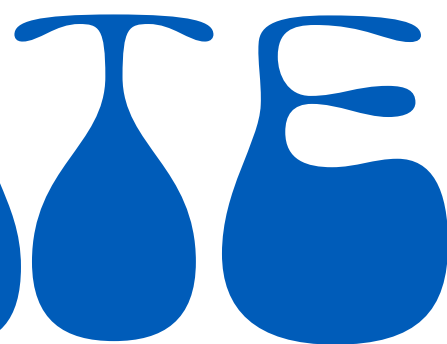
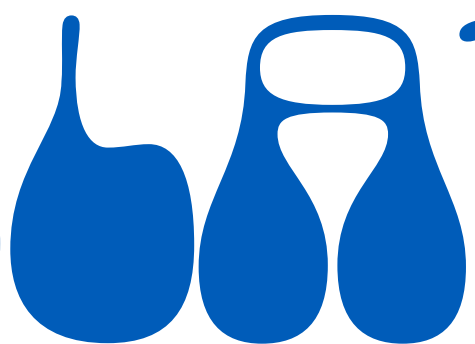
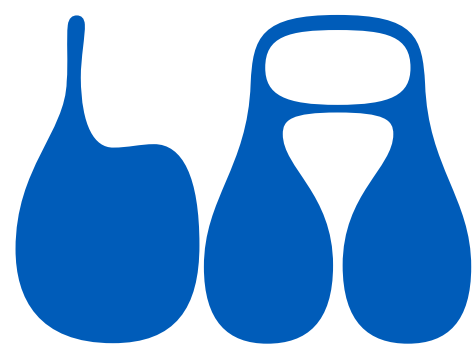
1	Crudo di pesce del giorno	<i>Raw Seafood of the Day</i>	€	46,50		
2	Carpaccio di costata 365 giorni	<i>Ribeye Carpaccio Dry-Aged 365 Days</i>	€	28,80		
3	Caesar salad di gallina veneta	<i>Caesar Salad with Free-Range Venetian Hen</i>	€	21,60		
4	Burrata e radicchi veneti (stagionale)	<i>Burrata with Radicchio from Veneto (seasonal)</i>	€	16,70		
5	Burrata pomodoro e basilico (stagionale)	<i>Burrata with Tomato and Basil (seasonal)</i>	€	16,70		
6	Involtino polpo e patate	<i>Octopus and Potato Roll</i>	€	24,80		
7	Uovo e tartufo	<i>Egg with Truffle</i>	€	35,00		
8	Risi e bisi	<i>Venetian Pea Risotto</i>	€	16,40		
9	Pastisso di pesce	<i>Seafood Lasagna</i>	€	32,10		
10	Pasta al pomodoro	<i>Pasta with Tomato Sauce</i>	€	14,50		
11	Tagliolino al tartufo	<i>Fresh Egg Pasta with Truffle</i>	€	55,00		
12	Parmigiana di melanzane	<i>Eggplant Parmigiana</i>	€	16,90		
13	Linguine alle vongole	<i>Linguine with Clams</i>	€	26,30		
14	Gnocco al ragù	<i>Gnocchi with Ragù</i>	€	17,50		
15	Costicine di maiale	<i>Pork Ribs</i>	€	21,30		
16	Tagliata di filetto grigliata	<i>Grilled Beef Tenderloin</i>	€	32,20		
17	Bistecca di salmone	<i>Salmon Steak</i>	€	27,90		
18	Insalata grigliata e melanzana (stagionale)	<i>Grilled Lettuce and Eggplant (seasonal)</i>	€	16,90		
19	Cavolfiore grigliato e salsa verde (stagionale)	<i>Grilled Cauliflower with Salsa Verde (seasonal)</i>	€	16,90		
20	Cheeseburger di costata	<i>Ribeye Cheeseburger</i>	€	29,70		

## Contorni - Sides

1	Insalatina	<i>Seasonal Garden Salad</i>	€	5,50	
2	Giardiniera	<i>Pickled Vegetables</i>	€	7,30	
3	Verdure al vapore	<i>Steamed Vegetables</i>	€	7,10	
4	Patatine fritte	<i>French Fries</i>	€	6,40	
5	Polenta Biancoperla	<i>Biancoperla Polenta</i>	€	4,30	
6	Riso bianco al vapore	<i>Steamed White Rice</i>	€	4,90	
7	Spinaci saltati limone e zenzero	<i>Sautéed Spinach with Ginger and Lemon</i>	€	6,50	
8	Hummus di ceci	<i>Hummus</i>	€	7,80	

## Dolci - Desserts

1	Tiramisù	<i>Tiramisù</i>	€	13,80	
2	Biscotti veneziani con crema zabaione	<i>Venetian Biscuits with Zabaione</i>	€	9,70	
3	Cheesecake alle fragole	<i>Cheesecake with Fresh Strawberries</i>	€	12,10	
4	Sbrisolona e gianduia	<i>Crumb Cake with Gianduia</i>	€	12,60	
5	Coppa malaga	<i>Malaga Raisin Gelato</i>	€	14,50	
6	Millefoglie con crema e ribes	<i>Millefoglie with Red Currants and Cream</i>	€	13,50	



**11:00**

**17:00**

**GUSTI ALLA CREMA**

- Cioccolato
- Vaniglia
- Fior di latte
- Nocciola
- Pistacchio
- Gusto del giorno\*
- Aggiunta panna montata

**CREAMY FLAVORS**

- Chocolate € 9,50
- Vanilla € 9,50
- Fior di latte € 9,50
- Hazelnut € 9,50
- Pistachio € 9,50
- Flavor of the day\* € 9,50
- Whipped cream on top € 2,00

**GUSTI ALLA FRUTTA**

- Fragola
- Limone
- Pesca
- Gusto del giorno\*
- Aggiunta panna montata

**FRUITY FLAVORS**

- Strawberry € 9,50
- Lemon € 9,50
- Peach € 9,50
- Flavor of the day\* € 9,50
- Whipped cream on top € 2,00

**GRANITE**

- Caffè
- Pompelmo
- Gusto del giorno\*
- Aggiunta panna montata

**GRANITA**

- Coffee € 8,50
- Grapefruit € 8,50
- Flavor of the day\* € 8,50
- Whipped cream on top € 2,00

**PANNA MONTATA**

- Coppa panna montata

**WHIPPED CREAM**

- Cup of whipped cream € 5,50

**VENICE**

**M'ART**

# **Panificio**

**VM'**

**11:00**

**17:00**

## **TOSTINO**

**TOAST COTTO E FORMAGGIO** € 10,50

**VERDURE SU CROSTA DI PANE** € 10,50

€ 10,50

**HAM AND CHEESE TOASTED SANDWICH**

€ 10,50

**VEGETABLES ON TOAST**

## **PIZZA AL TEGAMINO**

**MARGHERITA CON POMODORO E BASILICO** € 13,20

**FRIARIELLI E PROSCIUTTO COTTO** € 16,40

**ACCIUGHE DEL CANTABRICO** € 18,80

€ 13,20

**TOMATO, MOZZARELLA, BASIL**

€ 16,40

**BROCCOLI RABE AND HAM**

€ 18,80

**CANTABRIAN ANCHOVIES**

## **FRITTELLA SALATA**

**FRITTELLA BACCALÀ MANTECATO** € 7,90

**FRITTELLA ACCIUGHE E MOZZARELLA** € 7,60

**FRITTELLA MOZZARELLA E POMODORO** € 6,90

**FRITTELLA E PORCHETTA AL FORNO** € 7,20

**FRITTELLA CON GRANSEOLA** € 17,50

€ 7,90

**STOCKFISH FRITTELLA**

€ 7,60

**ANCHOVIES & MOZZARELLA FRITTELLA**

€ 6,90

**MOZZARELLA AND TOMATO FRITTELLA**

€ 7,20

**ROAST PORK SHOULDER FRITTELLA**

€ 17,50

**SPIDER CRAB FRITTELLA**

**THE**

**M'ART**

**OF**

**BAKING**

# Venice M'Art DRINKS House Cocktail

Americano M'Art	Homemade M'Art Vermouth, Campari, Soda Water, Orange Foam.	€ 9,00
-----------------	---	--------

## The Venetians

Sprizzetto	Prosecco with Aperol or Campari or Select, Lemon Foam.	€ 6,00
------------	---	--------

Birrino - Pils	Bicchiere di birra da 25 cl. 25 cl Glass of Beer.	€ 5,00
----------------	--	--------

Castraure Spritz	Prosecco with Homemade Artichoke Liqueur, Lemon Foam.	€ 7,00
------------------	--	--------

M'Art Vermouth	Homemade M'Art Vermouth with Ice.	€ 7,00
----------------	-----------------------------------	--------

## The Classics

Negroni	Homemade M'Art Vermouth, Campari, Gin, Orange Foam.	€ 14,00
---------	--	---------

Gin Tonic	Venetian Sospiri Gin, Fever-Tree Tonic Water.	€ 13,50
-----------	--	---------

Tom Collins	Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda Water.	€ 11,50
-------------	--------------------------------------	---------

Espresso M'Art-ini	Vodka, Homemade Coffee Liqueur, Espresso.	€ 16,00
--------------------	--	---------

Bloody Mary	Vodka, Tomato Juice, Lemon, Spices.	€ 13,50
-------------	-------------------------------------	---------

Spirits	Chiedi per i nostri distillati. Ask for our spirits selection.	
---------	---	--

## Soft Drinks

Water 50 cl	Acqua frizzante o naturale. Sparkling or Still Water.	€ 4,00
-------------	--	--------

Soft Drinks	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Aranciata, Chinotto and many others.	€ 4,80
-------------	--	--------

Fresh Juice	Succo fresco di stagione. Seasonal Fresh Juice.	€ 6,50
-------------	--	--------

Iced Tea	Tè freddo pesca o limone. Peach or Lemon Flavored Iced Tea.	€ 4,80
----------	--	--------

11:00 ~ 17:00

# GOTTI

# DE VIN

Vini della casa

House Wines

ADAMI

2021

Prosecco Vigneto Giardino

15cl

100% GLERA

75cl

8

36

CORTE BIANCA

Francoiacorta Saten Brut

15cl

95% CHARDONNAY, 5% PINOT NERO

75cl

15

60

TARLANT

Champagne Brut Zero

15cl

34% PINOT NERO, 33% CHARDONNAY,  
33% PINOT MEUNIER

75cl

21

105

GINI

Soave Classico

15cl

100% GARGANEGA

75cl

8

35

ROCCOLO GRASSI

Valpolicella Superiore

15cl

60% CORVINA, 20% RONDINELLA,  
20% CORVINONE

75cl

12,50

55