



AI BARBACANI

PONTE
DEL
PARADISO

Ristorante

d.Biagiotti

L S  Veneto
Locale | storico



I AM LA CUCINA ITALIANA

    

Cosa sono i Barbacani?

What are Barbacans?

Qu'est-ce que les Barbacanes ?

I barbacani a Venezia sono una struttura architettonica utilizzata per recuperare spazio abitativo senza diminuire quello a disposizione per la viabilità pedonale.



Barbicanes in Venice are an architectural structure used to recover living space without diminishing the space available for pedestrian traffic.



Les barbacanes de Venise sont une structure architecturale utilisée pour récupérer de l'espace habitable sans diminuer l'espace disponible pour la circulation des piétons.



(Ed. Alinari) P. I. N. 12997, VENEZIA - Ponte del Paradiso.

Gli Allergeni

- | | | | | | |
|---|---|--------------------|----|---|-----------------------|
| 1 | 
NUTS | Noci - Nuts | 8 | 
EGGS | Uova - Eggs |
| 2 | 
GLUTEN | Glutine - Gluten | 9 | 
CRUSTACEAN | Crostacei - Crustacen |
| 3 | 
SESAME | Sesamo - Sesame | 10 | 
SOYA | Soia - Soya |
| 4 | 
MILK | Latte - Milk | 11 | 
PEANUTS | Arachidi - Peanuts |
| 5 | 
FISH | Pesce - Fish | 12 | 
CELERY | Sedano - Celery |
| 6 | 
MUSTARD | Senape - Mustard | 13 | 
LUPINS | Lupini - Lupins |
| 7 | 
SULPHITE | Solfiti - Solphite | 14 | 
SHELLFISH | Molluschi - Shellfish |

Per ulteriori informazioni, rivolgersi al personale di sala

For further information, please contact the hall staff

Pour plus d'informations, veuillez contacter le personnel de la salle

Para más información, póngase en contacto con el personal de la sala

Per Iniziare

Gran Piatto di Pesce misto alla Barbacani
Special "Barbacani" Mixed Fish / Poisson Mélangé Spécial
"Barbacani" / Entrante de pescado mixto "Barbacani"
(1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 11 - 12 - 14)
Euro 32

Saltata dell' Adriatico
sauté of mussels and clams / sauté de moules et clovisses
mejillones y almejas soute
(2 - 7 - 14)
Euro 22

Culatello di Zibello e Melone
Ham and Melon / Jambon cru et Melon / jamón y melón
Euro 24

Carpaccio di Fassona Piemontese con Salsa al
Limone e Salsa Bernese
Beef Carpaccio with lemon and Bernese Sauce
Carpaccio de boeuf avec citron et Sauce Bernoise
Carpaccio de Fassona Piemontese con limón y salsa bernesa
(6 - 8)
Euro 23

Caprese Mediterranea con Salsa al Basilico 
Tomate and mozzarella salad with basil sauce
salade de tomates et mozzarella avec sauce au basilic
tomate y mozzarella con salsa de albahaca
(4)
Euro 18

Coperto/ Cover charge / Couvert: euro 4

Le Nostre Paste

Spaghetti ai Caparozzoli

Spaghetti with Clams / Spaghetti aux clovisses / Espaguetis con almejas
(2 - 6 - 7 - 9 - 10 - 14)

Euro 22

Risotto Asparagi e Gamberi

Risotto with Asparagus and Prawns / Risotto aux Asperges et Crevettes
Risotto de espárragos y gambas
(4 - 9)

Euro 24

Tagliolini fatti in casa con Astice

Tagliolini with Lobster / Tagliolini au Homard / Tagliolini con langosta
(2 - 7 - 8 - 9)

Euro 48

Rigatoni Neri fatti in casa con Seppie

Black Rigatoni with Cuttlefish / Pâtes noir à la Seiche / Pasta negra con sepias
(2 - 4 - 5 - 8 - 9 - 12 - 14)

Euro 23

Ravioloni al Salmone con Aneto ed Olive Taggiasche

Ravioli Stuffed with Salmon with aneto ed olives /
Raviolis Farcis au Saumon avec olives et aneto
Ravioloni de salmón con eneldo y aceitunas Taggiasca
(1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14)

Euro 25

Ravioloni Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia

Ravioli Stuffed Ricotta and Spinach with Butter and Sage /
Raviolis Farcis à la Ricotta et aux Epinards au Beurre et à la Sauge
Ravioloni de ricotta y espinacas con mantequilla y salvia
(2 - 4 - 6 - 8 - 10 - 12)

Euro 23

Trofie al Pesto

pasta with basil pesto and pine nuts /
pâtes au pesto de basilic et aux pignons de pin/
pasta con pesto de albahaca y piñones
(2 - 4 - 6 - 10 - 11)

Euro 20

Tagliatelle al Ragù di Filetto di Manzo

Tagliatelle with Beef Ragù Sauce / Tagliatelle avec Ragout de Boeu
Tagliatelle con ragù de filete de ternera
(2 - 4 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12)

Euro 21

Coperto/ Cover charge / Couvert: euro 4

I Secondi Piatti

Gran Piatto di Frittura di Paranza con Salsa Tartara

Special Mixed Fried Fisch and Seea Food with Tartar Sauce

Gran plats mixte di poissons frits avec sauce Tartare

Gran Plato de Frittura di Paranza con Salsa Tártara

(2 - 4 - 5 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12 - 14)

Euro 34

Orata o Branzino alla Griglia

Grilled sea Bream or sea Bass / Daurade ou Bar Grillé /

Dorada o lubina a la parrilla

(5)

Euro 37

Grigliata Mista di Pesce (min 2 pers.)

Mixed grilled fish (min. 2 people) /

Poisson mixtes grillés (min. 2 personnes)

Parrillada mixta de pescado (min 2 personas)

(5 - 9 - 14)

Euro 47 per Pers.

Scampi alla Griglia

Grilled Scampi / Langoustines Grillées / langostinos a la plancha

(9)

Euro 35

Filetto di Manzo Allevato al Pascolo - alla Griglia o al Pepe Rosa

Grilled Beef Fillet Steak or Pink Pepper /

Filet De Boeuf Grillé ou avec Poivre Rose /

Filete de ternera - A la parrilla o a la pimienta rosa

(4 - 6)

Euro 39

Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta

Venetian Style veal liver with polenta / Foie de veau à la vénitien avec polenta

Hígado de ternera a la veneciana con polenta

(4 - 7)

Euro 25

Chateaubriand con salsa Bernese (per due persone)

Chateaubriand with Bernese sauce / Chateaubriand avec sauce Bernaise

Chateaubriand con salsa bernesa

(6 - 8)

Euro 79

Coperto/ Cover charge / Couvert: euro 4

Per Accompagnare

Patate al Rosmarino  
Potatoes with Rosemary
Pommes de terre au romarin
patatas al romero
Euro 8

Patatine Fritte  
French fries
Frites
patatas fritas
(2 - 11)
Euro 8

Insalata Mista  
Mixed Salad
Salade composée
ensalada mixta
Euro 8

Verdure alla Griglia  
Grilled vegetables
Légumes grillés
verduras a la parrilla
Euro 10

Coperto/ Cover charge / Couvert: euro 4

Dulcis in Fundo...

Dolce del Giorno 

(1 - 2 - 4 - 8)

Euro 10

Tiramisù 

(1 - 2 - 4 - 8)

Euro 10

Panna Cotta ai Tre Gusti 

Panna cotta with a choice of caramel, chocolate or berries /
Panna cotta avec un choix de caramel, de chocolat ou de baies
panna cotta con caramelo, chocolate o frutos del bosque a elegir
(4)

Euro 10

Cheesecake Ai Tre Gusti 

Cheesecake with a choice of caramel, chocolate or berries /
Cheesecake avec un choix de caramel, de chocolat ou de baies
elección de tarta de queso con caramelo, chocolate o frutas del bosque
(1 - 2 - 4 - 8 - 11)

Euro 12

Tortino al Cioccolato con Cuore Caldo accompagnato 
da Gelato alla Vaniglia

Chocolate Cake with a Warm Heart accompanied by Vanilla Ice Cream /
Gâteau au chocolat au cœur chaud accompagné de glace à la vanille /
Tarta de chocolate con un corazón caliente acompañada
de Helado de Vainilla

(2 - 4 - 8)

Euro 20

Tartufo Nero Classico 

Chocolate Ice Cream / Creme Glacée Truffle au chocolat / trufa negra clásica
(1 - 2 - 4 - 8 - 11)

Euro 12

Semifreddo al Caffè Affogato 

Coffe icecream served in hot coffe / Parfait au café avec café chaud / Semifrío de café ahumado
(4)

Euro 11

BAR - CAFFETTERIA

Acqua Panna - San Pellegrino cl 750

Euro 6

Bevande Analcoliche

Euro 5

Spritz Aperol - Campari - Select -

Cinar

Euro 9

LE BIRRE

Birra Nastro Azzurro - Peroni 33 cl

Euro 7

Spritz Hugo

Euro 9

Birra Moretti Zero Alcool

Euro 7

Cocktail

Euro 15

Birra Artigianale San Gabriel Bionda 50
cl

Succhi di Frutta

Euro 16

Euro 5

Birra Artigianale San Gabriel Rossa 50 cl

Euro 16

Birra Artigianale San Gabriel 33 cl No
Glutine

Euro 12

BAR - CAFFETTERIA

Caffè Espresso

Euro 4

Caffè Corretto

Euro 9

Cappuccino

Euro 6

Thè e Infusi

Euro 5

Grappa Bianca

Euro 8

Grappa Barricata

Euro 15

Amari

Euro 7

Wisky e Cognac

Euro 10

Resta sempre aggiornato! Seguici sui nostri Social

Stay up to date!

Follow us on our social networks

Restez informé !

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux



Ai Barbacani Restaurant

Calle del Paradiso 5746

30122 Venezia (Ve)

www.barbacani.com / info@barbacani.com

Wi-Fi free: RISTORANTEBARBACANI



d. Biagiotti



Illustrazioni di Diletta Biagiotti