

INSALATE E ANTIPASTI

Cestino del Panettiere

Pane Bianco, Pane Integrale, o Pane a Lievitazione Naturale. Selezione di Marmellate, Panini, Miele, Burro, Philadelphia

Bread Basket, White, Wheat, or Sourdough Toast & Bread Rolls Served With Selection of Jams, Honey, Butter & Cream Cheese

Insalata di Rucola, Riccia, Valeriana, Carote, Ravanelli, Radici all'Olio dell'Orto

Il Rialto, Frisée, Mache, Heirloom Carrots, Shaved Spring Radish & Isola delle Rose Olive Oil

Agretti, Asparagi, Piselli, Fave, Condimento alle Mandorle e Menta

Insalata Verde Fiola, "Agretti" Monk's Beard, Asparagus, Peas, Fava Beans, Almonds & Fresh Garden Mint

Carciofi di Sant'Erasmo, Pesto Genovese, Nocciole d'Alba

Burrata d'Andria, Sant Erasmo Artichokes, Pesto of Basil Genovese, Toasted Alba Hazelnuts

Culatello di Zibello Az. Agr. Antica Corte Pallavicina, Tigelle Calde Modenesi e Burro alle Erbe dell'Orto

Warm Modena-Style Tigelle Bread & Fresh Garden Herb Butter

Crudo di Branzino, Caviale Ossetra Calvisius, Salicornia e Limone Amalfitano

Wild Branzino Crudo, Calvisius Oscietra Caviar, Sea Beans, Amalfi Lemon

Calvisius Caviar

Royal Siberian
Dry-Fruit, Minerals

Royal Oscietra

Butter, Cream, Hazelnut

Oysters

Roasted Beets, Shallot Mignonette, Smoked Trout Roe

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Fish to be consumed raw has already undergone a treatment according to the law Reg. CE 853/2004, attachment III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

Questo menù è un esempio delle proposte culinarie del ristorante Fiola at Dopolavoro Venezia.

Vi informiamo inoltre che gli ingredienti potrebbero cambiare a seconda della stagionalità.

This menu is an example of the offerings at Fiola at Dopolavoro Venezia; also, please note that ingredients might change according to seasonality.

PRIMI PIATTI

LIGHTER FARE

Macedonia di Frutta di Stagione

Fruit Plate, Wild Berries, Fruit Salad or Sliced Fruits

Parfait allo Yoghurt con Granola e Frutta di Stagione

Granola Parfait, Summer Fruits

CEREALS

Corn Flakes
Special K
Rice Krispies
All-Bran
Coco Pops
Granola

SPECIALS

Brunch Fiola.

Scelta di Antipasto, Secondo e Dolce. Incluso un Bicchiere di Bollicine o Cocktail e il cestino di Pane
Fiola Signature Brunch.

Choice of Appetizer, Brunch Entrée & Desserts. Includes a Glass of Bubbles or Brunch Cocktail & Bread Basket

Costata di Manzo (4 etti)

Budino di Pane all' Inglese, Patate Affumicate Schiacciate, Insalata di Rucola, Sugo al Rosmarino
Fiola Sunday Roast, Spice Crusted Prime Rib served with Yorkshire Pudding, Smoked Crushed Potatoes Baby Arugula Salad, Rosemary Juice

Ravioli di Astice allo Zenzero e Cipollina

Fiola Lobster Ravioli Ginger & Chives

Spaghetti Chitarra alla Carbonara, Uovo d'Anatra e Guanciale

Spaghetti Chitarra Carbonara Style, Farmer's Duck Egg & Cured Guanciale

Bigoli al Torchio al Sugo d'Anatra, Finocchio Selvatico, Fegato Grasso Grattugiato

Venetian Bigoli, Duck Ragù, Shaved Foie Gras, Wild Fennel

Gnocchi di Patate Affumicate sulla Paglia, Spugnone, Fonduta di Pecorino, Tartufo Nero

Hay-Smoked Potato Gnocchi, Morel Mushrooms, Spinach, Pecorina Fonduta, Black Truffle

ENTRÉES

Pane Bagnato al Latte, Tostato, Zucchero e Vaniglia, Noci, Panna Montata

Brioche French Toast, Hazelnuts, Whipped Cream

Fish & Chips alla Veneziana, Salsa Tartara all'Aneto e Ricci di Patate

Venetian Fish & Chips, Dill-Flavored Tartar Sauce & Potato Fritters

Branzino alla Brace e Verdure del Campo al Limone

Charcoal Grilled Branzino, Casserole of Garden Vegetables, Lemon Zest

Questo menù è un esempio delle proposte culinarie del ristorante Fiola at Dopolavoro Venezia.

Vi informiamo inoltre che gli ingredienti potrebbero cambiare a seconda della stagionalità.

This menu is an example of the offerings at Fiola at Dopolavoro Venezia; also, please note that ingredients might change according to seasonality.

❧ FIOLA BRUNCH FAVORITES ❧

Uova in Camicia, Tigelle Tostate, Spinaci, Granseola, Salsa Olandese al Rosmarino

Spider Crab Eggs Benedict, Poached Eggs, Toasted Tigelle, Spinach, Rosemary, Hollandaise

Omelette agli Spinaci e Funghi Pioppini, Pecorino Romano

Spinach & Mushroom Omelette, Wilted Spinach, Beech Mushrooms, Pecorino Romano

Omelette alla Mozzarella di Bufala, Pomodori San Marzano, Basilico, Condimento al Pizzaiolo

Omelette Caprese, Buffalo Mozzarella, San Marzano Tomatoes, Basil, Pizzaiolo

Panino al Astice, Salsa Olandese, Pan Brioche Tostato

Fiola Mare Lobster Roll, Roasted Tomato, Calabrese Aioli, Warm Brioche Bun

Pancake di Ricotta, Mascarpone, Fragole, Mandorle Speziate

Lemon Ricotta Pancake, Strawberry, Spiced Almonds, Whipped Mascarpone

❧ SIDES / CONTORNI ❧

Spinaci Saltati

Wilted Spinach, Meyer Lemon, Garlic

Patate Arrosto all'Olio d'Oliva ed Erba Cipollina

Smoked Potatoes, Olive Oil, Chives

Carciofi in Umido con Aglio ed Erbe Fresche

Stewed Artichokes, White Wine, Garlic & Herbs

Polenta Soffice al Formaggio

Parmigiano-Reggiano, Creamy White Polenta

❧ DOLCI ❧

Frittelle di Ricotta alla Veneziana, Budino al Miele di Corbezzolo

Bomboloni, Ricotta Doughnuts, Corbezzolo Honey Budino

Terrina di Cioccolato Amedei e Pistacchi del Bronte

"Marchesi", Creamy Terrine of Tuscan Amedei Chocolate, Bronte Pistachio, Sicilian Mint

Fiola Tiramisù, Sorbetto al Cioccolato, Zabaglione al Caffè

Fiola Tiramisù, Espresso Cake, Chocolate Sorbetto, Coffee Zabaglione

Questo menù è un esempio delle proposte culinarie del ristorante Fiola at Dopolavoro Venezia.

Vi informiamo inoltre che gli ingredienti potrebbero cambiare a seconda della stagionalità.

This menu is an example of the offerings at Fiola at Dopolavoro Venezia; also, please note that ingredients might change according to seasonality.

DRINKS

Bloody Mary

Vodka o Gin, Succo di Pomodoro, Sedano, Limone, Olive
*Vodka or Gin with Homemade Tomato Mixer Celery, Fresh
Lemon, Olives*

FRESH JUICES

Spremuta d'Arancia Fresca

Fresh Squeezed Orange Juice

Pompelmo

Grapefruit

Mela

Apple

Mirtillo Rosso

Cranberry

Carota, Mela, Limone & Zenzero

Cleansing Carrot, Carrot, Gala Apple, Lemon & Ginger

Mela Granny Smith, Limone, Cetriolo, Sedano, Zenzero

*Veggie Infusion, Granny Smith Apple, Lemon, Cucumber,
Celery, Ginger*

Barbabietola Rossa, Cetriolo, Limone, Mela Granny Smith

Bold Beets, Red Beet, Cucumber, Lemon, Granny Smith Apple

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a
trattamento conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo
3, lettera D, punto 3.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Fish to be consumed raw has already undergone a treatment according to the law Reg. CE
853/2004, attachment III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

Questo menù è un esempio delle proposte culinarie del ristorante Fiola at Dopolavoro Venezia.
Vi informiamo inoltre che gli ingredienti potrebbero cambiare a seconda della stagionalità.
*This menu is an example of the offerings at Fiola at Dopolavoro Venezia; also, please note that
ingredients might change according to seasonality.*