

## ANTIPASTI

**Asparago Bianco di Bassano, Cotto e Crudo,  
Condimento di Noci e Nepitella dell'Orto**  
*White Asparagus, Poached & Raw, Venetian Walnut  
Vinaigrette, Nepitella*

**Crudo di Branzino, Caviale Ossetra Calvisius, Salicornia  
e Limone Amalfitano**  
*Wild Branzino Crudo, Calvisius Oscietra Caviar, Sea Beans,  
Amalfi Lemon*

**Scaloppa di Foie Gras cotta alla brace, Crema di Cipolle  
Dolci alla Veneziana, Piselli Primavera e Menta, Aceto  
Balsamico Modenese**  
*Charcoal Grilled Foie Gras, Onion Cream, Spring Peas, Mint,  
Aged Balsamic of Modena*

**Calamari al Nero di Seppia, Carciofi di Sant'Erasmo,  
Polenta Bianca Morbida e Spuma di Parmigiano**  
*Skillet Seared Wild Calamari, Preserved Truffle, Sant'Erasmo  
Artichokes, Soft White Polenta, Parmesan Foam*

**Granseola e Escalivada di Pomodori, Melanzane e  
Peperoni, Fiori dell'Orto, Uova di Salmone**  
*Venetian Spider Crab & Charred Vegetable Escalivada,  
Tomatoes, Eggplant, Peppers, Edible Flowers from the Garden,  
Smoked Salmon 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.

## PRIMI PIATTI

**Ravioli di Astice allo Zenzero e Cipollina**  
*Fiola Lobster Ravioli Ginger & Chives*

**Risotto e Triglia, Midollo di Bue, Crema di Scarola,  
Riduzione al Valpolicella**  
*Risotto & Red Mullet, Poached Bone Marrow, Escarole  
Cream, Valpolicella Reduction*

**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 alla Paglia, Spugnone,  
Fonduta di Pecorino, Tartufo Nero Primavera**  
*Hay-Smoked Potato Gnocchi, Morel Mushrooms, Spinach,  
Pecorina Fonduta, Black Truffle*

**Bucatini ai Ricci di Mare, Gamberi Rossi Imperiali,  
Peperoncino Spagnolo d'Espelette**  
*Bucatini, Sea Urchin, Red King Prawns, Spanish Piment  
d'Espelette*

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.*

## ENTRÉE SECONDI

**Coda di Rospo, Vongole Veraci, Polenta Morbida e Brodetto Bianco al Dragoncello**

*Grilled Monkfish, Soft Polenta, Littleneck Clams, White Brodetto, Tarragon Leaves*

**Duo di Vitello: Filetto al Prosciutto e Guance Cotte all'Ossobuco, Crema di Porri, Agretti e Nocciole d'Alba**

*Prosciutto Wrapped Veal, Veal Cheeks Ossobuco Style, Light Cream of Leeks, Spring Monk's Beard "Agretti", Alba Hazelnuts*

**Piccione Arrosto, Condimento Apicius, Raviolini di Lardo di Colonnata e Fava, Rosmarino e Cardamomo**

*Pan Roasted Pigeon, Apicius Spice, Lardo & Fava Bean Ravioli, Rosemary & Cardamom*

DA CONDIVIDERE  
TO SHARE

(Per Due Persone)  
(Serves Two)

**Tegame di Capesante, Scampi, Cozze e Cannolicchi, Frittatina di Erbe Fresche dell'Orto, Sugo ai Crostacei**

*Seafood Casserole, Scampi, Mussels, Razor Clams, Herb Frittata, Crustacean Sauce*

**Maialino Cinta Senese alla Brace in Porchetta, Cipolline, Pancetta e Finocchio Selvatico**

*Porchetta of Cinta Senese Suckling Pig, Cipolline, Pancetta, Wild Fennel*

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.*

## MENU DEGUSTAZIONE

**Asparagi Bianchi del Bassano, Ricci di Mare e Caviale  
Calvisius**

*Bassano White Asparagus, Sea Urchins, Calvisius Caviar*

**Spaghetti di Gragnano alle Vongole Veraci, Coulis di  
Prezzemolo, Colatura di Alici di Cetara**

*Gragnano Spaghetti, Littleneck Clams, Parsley Coulis,  
Cetara Anchovy Colatura*

**Ricciola alla Brace, Melanzane Schiacciate, Pomodorini  
Pachino, Olio al Basilico**

*Charcoal Grilled Mediterranean Amberjack, Confit Eggplant,  
Pachino Sicilian Tomatoes, Basil Olive Oil*

**Carré di Maialino da Latte, Indivia Belga Arrosto,  
Finocchio Selvatico**

*Roasted Rack of Suckling Pig, Grilled Endives, Pancetta, Wild  
Fennel, Porchetta-Style*

**Babà al Rum, Crema Pasticcera, Ciliegie Amarene,  
Bacardi Gran Riserva 10 anni**

*Vanilla Rum Baba, Cream, Amarena Cherries, Bacardi Gran  
Riserva 10 year*

## MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

**Pomodori Demi-sec, Pesto di Rucola, Scaglie di Asiago**  
*Oven Dried Tomatoes, Arugula Pesto, Aromatic Herbs &  
Lettuces, Shaved Asiago*

**Flan di Asparagi Bianchi, Agretti, Pane Tostato**  
*White Asparagus Flan, Saltwort, Toasted Breadcrumbs*

**Lasagnetta di Carta Musica, Ragù di Verdure**  
**Primaverili di Sant'Erasmus, Fonduta di Angelico del**  
**Grappa, Pinoli Tostati**  
*Spring Vegetable Lasagna, Angelico del Grappa Cheese  
Fondue, Toasted Pine Nuts*

**Funghi Trifolati, Salsa Leggera all'Aglio, Coulis di**  
**Prezzemolo**  
*Pan Roasted Mixed Foraged Mushrooms, Light Garlic Cream  
Sauce, Parsley Coulis*

**Crema Soffice alla Vaniglia, Fragole, Rabarbaro,**  
**Meringa**  
*Vanilla Cream, Strawberries, Rhubarb, Meringue*

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.*