

Cicchetti e Ombre

una filosofia veneziana

L'*ombra* prende il nome dall'antica abitudine dei mercanti di piazzare i banchi di mescita all'ombra del campanile di San Marco per tenere fresco il vino.

Da qui l'usanza di dire "*andare all'ombra*".

Per ingannare la fame si abbinava un *cicchetto*, cioè un piccolo assaggio sfizioso rompifame.

La tradizione continua...con un tocco d'innovazione.

Cicchetti e Ombre

a venetian philosophy

The name *ombra* (shade) comes from an old Venetian trader's habit to put the barrels of wine under the shade of San Marco bell tower, to keep the wine cool. It became then popular to say "*andare all'ombra*". In pair with the wine the Venetians had a small bite: a *cicchetto*.
Now like in the old times, the tradition continues...and it innovates.

Cicchetti

CAPASANTA ARROSTITA CON CREMA DI CANNELLINI E INSALATA DI SPINACINI
Roasted scallop with peas sauce and spinach salad
€ 8.00

SCAMPO IN SAOR CON CIPOLLA E BRUSCHETTA
"Scampo in saor" with onions and bruschetta
€ 9.00

BACCALA' MANTECATO CON POLENTINA MORBIDA
Puréed Salted Cod with soft polenta
€ 8.00

ARANCINI DI RISO CON EMULSIONE DI POMODORO AL BASILICO
Rice croquettes with emulsion of tomato and fresh basil
€ 6.00

GAMBERI CROCCANTI IN SALSA SPEZIATA
Crunchy prawns with indian sauce
€ 8.00

TAGLIERE DI SALUMI E SELEZIONE DI CAPRINI CON GELATINA DI VINO
Minimo per 2 persone
Selection of salami and goat cheese with wine jelly
Minimum for 2 people
€ 24.00

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO CICCHETTI
Selection of four "cicchetti"
€ 26.00

Ombre

Vini selezionati dalla nostra cantina al bicchiere
Wines selected from our cellar, by glass

Bianchi

Ombra della casa	€ 4.00
Chardonnay Villanova	€ 6.00
Pinot grigio Porcia	€ 6.00
Manzoni Venegatzu	€ 8.00
Breganze Bidibi	€ 8.00

Rossi

Ombra della casa	€ 4.00
Cabernet Villanova	€ 6.00
Merlot Porcia	€ 6.00
Campofiorin Masi	€ 9.00
Chianti Fonterutoli	€ 9.00