

BEVANDE / DRINKS

Aperitivi / Aperitif

Gingerino / Campari Soda				€ 3.50
Prosecco al Calice / Glass with Prosecco				€ 5.00
Spritz con Prosecco (Aperol, Select, Campari, Cynar)				€ 4.00
Aperitivo Ae Oche (Prosecco, Aperol, Succo d'Arancia / Orange Juice)				€ 5.00

Vino / Wine

	0.25 l.	0.50 l.	1 l.
Prosecco della Casa / House Prosecco	€ 5.50	€ 9.50	€ 14.50
Vino della casa Bianco e Rosso / White and Red House Wine	€ 4.50	€ 8.00	€ 13.00
Vino in Bottiglia / Bottled Wine			da € 19.00
Vino al Calice / Glass with Wine			€ 4.50
Prosecco "Podere San Valentino" Extra Dry D.O.C.G.			€ 20.00
Prosecco al Calice / Glass of Prosecco			€ 5.00
Moscato Fior d'Arancio D.O.C. Montegrande			€ 20.00

Bibite Analcoliche / Soft Drinks

Lattine 330 cc / Can 330 cc				€ 3.50
Acqua 0.75 l. / Mineral Water 0.75 l.				€ 3.50
Succhi di Frutta 200 cc / Juice 200 cc				€ 3.50

Birre Artigianali Oke "Le Corti Veneziane" km 0

Golden Ale – vol 4.2% tipo Golden Ale, alta fermentazione				0.50 l.
Corpo leggero ed avvolgente, gusto e aroma fruttato, schiuma fine e cremosa. Non filtrata ne pastorizzata				€ 8.50
Dunkel Bock – vol 5.6% tipo Dunkel Bock, bassa fermentazione				€ 8.50
Dal forte gusto di caramello, schiuma fine e cremosa, corpo pieno e rotondo. Non filtrata ne pastorizzata				€ 8.50
Helles – vol 5.2% tipo Helles, bassa fermentazione				€ 8.50
Gusto pulito e corpo leggero, bilanciata, equilibrato aroma luppolato. Non filtrata ne pastorizzata				€ 8.50
Weizen – vol 5.2% tipo Weizen, alta fermentazione				€ 8.50
Gusto fresco e dissetante, con una lieve nota citrica e con aroma di frutta matura. Non filtrata ne pastorizzata				€ 8.50

Birre in bottiglia / Bottle Beers

San Miguel Gluten free (Lager)	330 cc	5,4 %		€ 5.00
Beck's Analcolica (Pilsner)	330 cc	0,3 %		€ 5.00
Beck's (Pilsner)	330 cc	5,0 %		€ 5.00
Franziskaner (Hefe – Weissbier Hell)	500 cc	5,0 %		€ 6.00
Ceres Strong (Strong Lager)	330 cc	7,7 %		€ 5.00
Hoegaarden (Witbier – Bière Blanche)	330 cc	4,9 %		€ 5.00
Birra Venezia (Premium Lager)	330 cc	4,7 %		€ 5.00
Ichnusa - non filtrata - (Lager)	500 cc	5,0 %		€ 6.00

Birre alla Spina / Draft Beers

		0.25 l.	0.45 l.	1 l.	1.5 l.
Ichnusa Bionda (Lager Beer)	5.0 %	€ 3.00	€ 5.00	€ 9.50	€ 13.50
Moretti La Rossa (Red Beer)	7.2 %	€ 3.90	€ 6.00	€ 11.00	€ 15.50
Moretti I.P.A	5.2 %	€ 3.90	€ 6.00	€ 11.00	€ 15.50

Bibite alla Spina / Draft Soft Drinks

		0.25 l.	0.45 l.	1 l.	1.5 l.
Pepsi Cola		€ 3.00	€ 4.50	€ 8.90	€ 12.50
Schweppes Orange		€ 3.00	€ 4.50	€ 8.90	€ 12.50



Rete WiFi (SSID): AeOche

Password: AeOcheSanGiacomoVenezia1990



Aspettando le Pizze

Patate fritte / Olive all'ascolana / Mozzarelline filanti fritte € 5.00
French fries / Fried olives with meat / Fried mozzarella cheese

PIZZE / PIZZAS

Dopo anni di ricerca abbiamo finalmente affinato la nostra nuova ricetta che conterrà solo frumento italiano di filiera (controllo qualità e provenienza) e più precisamente: Farina di tipo 0, Farina di tipo 1, Farina di farro integrale biologica, Farina di grano Timilia, Farina di Tritodeum e Farina di germe di grano tostato

Le Speciali / The Specials

- La pizza "Come una Volta" *** € 9.50
Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, basilico fresco bio
St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, organic fresh basil
- Rita Nera** € 12.50
Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, pomodorino confit, burrata pugliese, basilico fresco bio
Dough with squid ink, Fiordilatte mozzarella cheese, semi-dried cherry tomatoes, burrata cheese from Puglia, organic fresh basil
- Formaggi Km 0 *** € 10.50
Fiordilatte, taleggio Cademartori, Gorgonzola d.o.p., Asiago stravecchio del Caseificio Pennar
Fiordilatte mozzarella cheese, Cademartori taleggio cheese, Gorgonzola cheese d.o.p., well-aged Asiago cheese from Caseificio Pennar
- Parmigiana *** € 11.50
Fiordilatte, Piennolo rosso del Vesuvio d.o.p., melanzane al funghetto, Parmigiano reggiano d.o.p., basilico fresco bio
Fiordilatte mozzarella cheese, red tomato's from Piennolo of Vesuvio, "al funghetto" baked eggplant (aubergines),
Parmesan cheese d.o.p., organic fresh basil
- Mediterranea Nera** € 12.50
Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, cipolle rosse di Tropea caramellate, olive Riviera, acciughe di Sicilia, pomodorino confit
Dough with squid ink, Fiordilatte mozzarella cheese, caramelized red Tropea onions, Riviera olives, anchovies from Sicily, semi-dried cherry tomatoes
- Carbonara** € 10.50
Fiordilatte, pancetta croccante Negroni, uovo bio, Pecorino romano, pepe nero di Sarawak
Fiordilatte mozzarella cheese, Negroni crispy bacon, organic egg, Pecorino romano cheese, Sarawak black pepper
- Salmone** € 13.50
Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, salmone affumicato, rucola bio, robiola di capra bio, zucchine al forno
Dough with squid ink, Fiordilatte mozzarella cheese, smoked salmon, organic rocket, organic goat robiola cheese, baked zucchini (courgettes)
- Acciughe** € 11.00
Pomodoro di San Marzano, acciughe del Mar Cantabrico, origano
St. Marzano tomato sauce, anchovies from the Cantabrian Sea, oregano
- Campagnola** € 11.50
Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, Brie, funghi chiodini, speck del Cadore
St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, Brie cheese, chiodini mushrooms, speck (pork) from Cadore
- Siciliana *** € 10.00
Pomodoro di San Marzano, acciughe di Sicilia, capperi di Pantelleria, olive Riviera
St. Marzano tomato sauce, anchovies from Sicily, capers from Pantelleria, Riviera olives
- Bresaola *** € 12.00
Piennolo giallo del Vesuvio d.o.p., Fiordilatte, bresaola della Valtellina, rucola bio, Parmigiano reggiano d.o.p.
Yellow tomato's from Piennolo of Vesuvio, Fiordilatte mozzarella cheese, bresaola from Valtellina, organic rocket, Parmesan cheese d.o.p.
- Tirolo** € 11.00
Piennolo giallo del Vesuvio d.o.p., Fiordilatte, melanzane al funghetto, salsiccia nostrana
Yellow tomato's from Piennolo of Vesuvio, Fiordilatte mozzarella cheese, "al funghetto" baked eggplant, sausage
- Sauris** € 11.50
Pomodorino confit, mozzarella di bufala d.o.p., zucchine al forno, prosciutto crudo di Sauris

<i>Semi-dried cherry tomatoes, Buffalo mozzarella cheese, baked zucchini (courgettes), Sauris ham</i>	
Estiva	€ 12.00
<i>Piennolo rosso del Vesuvio d.o.p., Fiordilatte, Parmigiano reggiano d.o.p., pomodorino datterino bio, rucola bio</i>	
<i>Red tomat's from Piennolo of Vesuvio, Fiordilatte mozzarella cheese, Parmesan cheese d.o.p., organic plum tomatoes, organic rocket</i>	
Caprese *	€ 12.50
<i>Fiordilatte, mozzarella di bufala d.o.p, pomodorino datterino bio, basilico bio</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese, Buffalo mozzarella cheese, organic plum tomatoes, organic basil</i>	
Italiana *	€ 12.50
<i>Pomodoro di San Marzano, Mozzarella di bufala d.o.p, pomodorino datterino bio, rucola bio</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese, organic plum tomatoes, organic rocket</i>	
Funghi e Sopressa	€ 13.00
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, funghi finferli, funghi chiodini, funghi champignon, Sopressa fatta in casa km 0</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, finferli mushrooms, chiodini mushrooms, champignon mushrooms, home made Sopressa salami</i>	
Finferli e Salmone	€ 13.00
<i>Fiordilatte, Finferli, salmone</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese, Finferli mushrooms, smoked salmon</i>	
Calzone dello Sbracato (Folded Pizzas)	€ 12.00
<i>Squacquerone di Romagna d.o.p., friariello napoletano, Sopressa km 0</i>	
<i>Squacquerone cheese from Romagna d.o.p., neapolitan friariello (broccoli rabes), home made Sopressa salami</i>	
Calzone Veneto (Folded Pizzas)	€ 12.00
<i>Fiordilatte, Sopressa km 0, funghi chiodini</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese, home made Sopressa salami, chiodini mushrooms</i>	

* Tutte queste pizze potranno essere richieste anche senza glutine / * Pizza available also gluten free € 2.50
Coperto / Cover charge € 2.00 - Variazioni / Variations da € 1.00 a € 5.00

PIATTI DEL GIORNO

Antipasti / Starters

Impepata di Cozze	€ 9.00
<i>Mussels sauté</i>	
Impepata di Cozze e Vongole	€ 13.50
<i>Mussels and clams sauté</i>	
Insalata di Piovra con Patate prezzemolate, olive Kalamata e pomodorini Datterino bio	€ 12.00
<i>Octopus salad with parsley potatoes, Kalamata olives and organic Plum tomatoes</i>	
Sogliollette e Sarde in Saor con Polenta ai ferri	€ 12.00
<i>Soles and sardines "in Saor" with grilled polenta</i>	
Insalata Caprese <i>Mozzarella di bufala d.o.p., pomodorini bio e basilico fresco bio</i>	€ 12.00
<i>Buffalo mozzarella cheese, organic cherry tomatoes and organic fresh basil</i>	

Primi Piatti / First Courses

Spghettini alle Vongole	€ 14.00
<i>Spghettini Pasta with clams</i>	
Tagliatelle con Capesante e Finferli	€ 16.00
<i>Tagliatelle Pasta with scallops and Finferli mushrooms</i>	
Spghettini allo Scoglio	€ 16.00
<i>Spghettini Pasta with seafood</i>	

Secondi Piatti / Main Courses

Branzino alla griglia con Verdure miste	€ 21.00
<i>Baked Sea Bass with mix vegetables</i>	
Orata alla griglia con Verdure miste	€ 21.00
<i>Baked Sea Bream with mix vegetables</i>	
Scampi e Gamberoni alla griglia	€ 22.00
<i>Grilled Scampi and prawns</i>	
Frittura mista della Casa	€ 20.00
<i>Home made mixed fried fish with polenta</i>	
Filetto di San Pietro in padella con olive Kalamata, Capperi e pomodorini Datterino bio	€ 23.00
<i>San Pietro fish fillet in a pan with Kalamata olives, capers and organic Plum tomatoes</i>	
Tagliata di Manzo ai ferri con Rucola bio, scaglie di Grana e Patate arrosto	€ 22.00
<i>Grilled sliced beef with organic rocket salad, flakes of Grana cheese and roasted potatoes</i>	

Contorni / Side Dishes

Insalata Mista <i>Lattuga, pomodorini, carate</i>	€ 5.00
<i>Salad, cherry tomatoes and carrots</i>	
Porcini ai ferri con Rucola e scaglie di Grana	€ 7.50
<i>Grilled Porcini mushrooms with rocket salad and flakes of Grana cheese</i>	

Insalate / Salads

Insalata N 1 <i>Misticanza, pomodorini, olive Kalamata, carote, mozzarella e cetrioli</i>	€ 8.90
<i>Mixed salad, cherry tomatoes, Kalamata olives, carrots, mozzarella cheese and cucumbers</i>	
Insalata N 2 <i>Misticanza, cetrioli, Feta Greca, olive Kalamata e cipolla di Tropea</i>	€ 9.80
<i>Mixed salad, cucumbers, Greek Feta, Kalamata olives and Tropea onions</i>	
Insalata N 3 <i>Misticanza, pomodorini, mozzarella, tonno, uova sode e cipolla di Tropea</i>	€ 9.80
<i>Mixed salad, cherry tomatoes, mozzarella cheese, tuna, hard boiled eggs and Tropea onions</i>	

Dolci fatti in Casa / Home Made Desserts

Tiramisù (<i>senza glutine</i>) <i>Tiramisù (gluten free)</i>	€ 5.00
Salame di Cioccolato <i>Chocolate salami</i>	€ 5.00
Tenerina con Cioccolato fondente (<i>senza glutine</i>) <i>Cake Tenerina with dark chocolate (gluten free)</i>	€ 5.00
Chesecake al Limone o Frutti di Bosco <i>Lemon or Forest Berry Cheesecake</i>	€ 5.00
Semifreddo al Caffè e Amaretto <i>Coffee and Amaretto semifreddo</i>	€ 5.00

Dolci e Gelati / Sweets and Ice Creams

Meringata <i>Meringue iced cake</i>	€ 6.00
Tartufo Bianco o Nero <i>Chocolate or cream ice-cream dessert</i>	€ 5.00
Tartufo Bianco o Nero con Caffè <i>Chocolate or cream ice-cream dessert with coffee</i>	€ 6.00
Tartufo Bianco o Nero con Liquore <i>Chocolate or cream ice-cream dessert with liqueur</i>	€ 7.00
Coppa dei Campioni (<i>senza glutine</i>) <i>(gluten free) Vanilla and chocolate ice-cream cup</i>	€ 4.00
Sgroppino al Limone <i>Lemon Sorbet</i>	€ 4.00
Sgroppino al Limone con Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	€ 5.00
Sgroppino al Limone con Anima Nera (<i>liquore alla liquirizia</i>) <i>Lemon sorbet with Anima Nera (licorice liqueur)</i>	€ 5.00

Caffè / Coffee

Caffè / Decaffeinato / D'Orzo <i>Espresso / Decaffeinated / Barley coffee</i>	€ 1.80
Caffè Corretto <i>Espresso with liquor</i>	€ 3.00
Caffè Doppio / Caffè Americano <i>Double Espresso / American coffee</i>	€ 3.50
Cappuccino / Caffe latte / Latte Macchiato / Macchiatone <i>Cappuccino / Milk coffee / Latte macchiato</i>	€ 3.90
Tè / Camomilla <i>Tea / Chamomile</i>	€ 3.90

Amari, Liquori, Grappe, Whisky e Rum / Spirits & Rum

Amari e Liquori <i>Bitters e Liqueurs</i>	€ 4.00
Grappa Candolini Classica	€ 4.50
Distillato d'uve Prime Uve Bianca	€ 6.00
Grappa Storica Bianca / Nera	€ 6.00
Grappa 903 Barrique	€ 6.00
Jack Daniel's Sour Mash Whiskey	€ 6.00
J&B Rare Blended Scotch Whisky	€ 6.00
Glen Grant Single Malt Scotch Whisky	€ 6.00
Lagavoulin Single Malt Scotch Whisky 16Y	€ 8.50
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12Y	€ 8.50
Rum Zacapa Centenario Sistema 23 Solera	€ 8.50