

SALVMERIA

VENEZIA

OSTERIA CON CUCINA

Dal fascino di un'antica bottega nasce il *sogno condiviso di Bruno e Giorgio*:
un progetto che coniuga *tradizione e innovazione, semplicità ed estro*.

Una *fusion* autentica tra i *sapori veneziani e quelli siciliani*.
Dalla tradizione del bacaro veneziano all'osteria contemporanea,
offriamo una cucina passionale, dedicata al *piacere del gusto*
e all'arte dell'accoglienza.

Ogni giorno lavoriamo con cura e sostanza per rendere la vostra
esperienza semplicemente piacevole e memorabile
e per farvi tornare a trovarci.

BENVENUTI

da

BRUNO NATURAL e GIORGIO CUNSOLO

From the charm of an ancient shop comes the *shared dream of Bruno and Giorgio*:
a project that combines *tradition and innovation, simplicity and creativity*.

An authentic *fusion of Venetian and Sicilian flavors*.
From the tradition of the Venetian bacaro to the contemporary osteria,
we offer passionate cuisine, dedicated to *the pleasure of taste*
and the art of hospitality.

Every day we work with care and substance to make your experience
simply pleasant and memorable *and to make you come back to visit us*.

SALVMERIA

VENEZIA

OSTERIA CON CUCINA

Benvenuti alla SALVMERIA dove il fascino di un'antica bottega si coniuga all'innovazione di un'osteria che *unisce la Tradizione Veneziana ai Sapori Siciliani.*

Welcome to SALVMERIA, where the charm of an ancient delicatessen meets the innovation of an osteria *that blends Venetian Tradition with Sicilian Flavors.*

MENÙ DEGUSTAZIONE

Disponibile a cena

SCELTA DI
UN ANTIPASTO, UN PRIMO, UN SECONDO
CON UN DESSERT

70€

CHOICE OF
ONE STARTER, ONE FIRST COURSE, ONE MAIN COURSE,
WITH A DESSERT.

70€

Bibite e Vini esclusi.

Drinks and Wines not included.

Le porzioni delle pietanze vengono servite leggermente
ridotte rispetto al menù alla carta.

*The portions are a little bit smaller than dishes
to the "a la carte menu".*

LA CUCINA

ANTIPASTI

BACCALÀ MANTECATO

€ 24,00

Con polenta al nero di seppia croccante, piccadilly confit e crema di basilico

(4,12)

Whipped cod (venetian style) with crispy cuttlefish ink polenta, piccadilly tomatoes confit and leek bittersweet confit

SARDE IN SAOR

€ 18,00

Della tradizione con cremoso di patate rosse di Chioggia allo zafferano

(1,4,5,8,12)

Sweet'n'sovr of sardines with "Chioggia" red potatoes and saffron cream

TARTARE DI TONNO ROSSO

€ 25,00

Con spuma di mortadella, crumble di pistacchio e lemon curd

(3,4,7)

Tuna tartare with mortadella foam and lemon curd

PAN BRIOCHE

€ 16,00

Al finocchietto selvatico con porchetta di nostra produzione, mela verde marinata e senape antica al miele millefiori

(1,5,6,7,8,10)

Pan brioche with fennel, baked homemade pork, marinated green apple and honey "millefiori" mustard

Coperto/Cover Charge €3,00

SALVMERIA

VENEZIA

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE QUADRATO

€ 16,00

Di Gragnano con burro acido, pane abbrustito al pepe nero e battuto di cavatello romagnolo DOP
(1,5,6,7,8,10)

“Spaghettoni quadrati, burro acido, pepe nero, pane abbrustito e battuto di cavatello “Romagnolo” DOP

RAVIOLONI RIPIENI AI 4 FORMAGGI

€ 18,00

Con pesto di cavolo nero, noci e basilico

(1,5,6,7,8,10)

Home made “ravioloni” with four cheeses and black cabbage, walnuts and basil “pesto”

GNOCCHI DI ZUCCA

€ 20,00

Fatti in casa, mantecati al gorgonzola di capra, serviti con polpetta di maiale e polvere di pomodoro
(1,5,6,7,8,10)

Pumpkin and potatoes “gnocchi” with goat blue cheese served with pork and dried tomatoes dust

Coperto/Cover Charge €3,00

SALVMERIA
VENEZIA

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI TONNO

€ 30,00

Marinata al caramello salato con caponata sicula e terra di cannella

Chef Giorgio signature dish

(1,4,12)

Tuna cvt marinated in caramel savovry with sicilian caponata and cinnamon grovnd

Chef Giorgio signature dish

POLPO-SITION

€ 25,00

Polpo arrosto con millefoglie di patate al bvrro nocciola, gvanciaie e cicoria ripassata

all'arancia rossa tarocco (1,5,6,7,8,14)

Grilled octopvs with potato millefeuille with hazelnvt butter, gvanciaie and

"tarocco" red orange chicory

POLPETTE DI PANE

€ 20,00

Con ricotta di pecora, salame nostrano e cremoso di piselli alla menta

(1,5,6,7,8)

Bred polpette, goat ricotta cheese, local salame and mint beans cream

Coperto/Cover Charge €3,00

SALVMERIA

VENEZIA

I TAGLIERI

Tutti i salumi e i formaggi che serviamo provengono da piccole aziende da noi selezionate abbinati a frutta di stagione, confetture e marmellate provenienti da piccoli produttori locali del territorio (a km 0).

All our cold cuts and cheeses are carefully sourced from small, selected local farms, and are served with seasonal fresh fruit, homemade preserves, and jams from small local producers.

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI

Selection of local cold cuts.

€ 24,00 Consigliato per 1/2 Persone (1/2 pax)

€ 32,00 Consigliato per 2/4 Persone (2/4 pax)

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON CONFETTURE E MOSTARDE DELLA CASA

Selection of local cheeses with jams and fruits.

€ 28,00 Consigliato per 1/2 Persone (1/2 pax)

€ 42,00 Consigliato per 2/4 Persone (2/4 pax)

GRAN TAGLIERE DELLA SALVMERIA

Selezione di salumi e formaggi locali serviti con frutta fresca, confetture e mostarde.

Local cold cuts and cheeses with jams and fruits.

€ 40,00 Consigliato per 2 Persone (2 pax)

€ 54,00 Consigliato per 3/4 Persone (3/4 pax)

Allergeni 1,5,6,7,8,10, 12.

Coperto/Cover Charge €3,00

SALVMERIA
VENEZIA

LA CANTINA

"Scegliamo vini che siano emozionanti"

Brvno ti condurrà in un percorso sensoriale attraverso profvmi, sapori e storie del territorio.
In ogni calice troverai il frvtto di mani che lavorano con esperienza, la passione
che matvra nel tempo, l'amore per vna terra generosa.

Chivdi gli occhi, assapora e lasciati trasportare.

"We choose wines that are trvly exciting."

*Brvno will gvide yov on a sensory jovrney through the aromas, flavors, and stories of the territory.
In every glass, yov will find the frvit of experienced hands, the passion that matvres over time,
and the love for a generovs land.*

Close yovr eyes, savor the moment, and let yovrself be transported.

LE BOLLICINE

	Calice	Bottiglia
Prosecco Podere Antiga millesimato '24 Extradry	€ 4,00	€ 28,00
Prosecco Belussi Brut DOC	€ 5,00	€ 30,00
Prosecco Superiore Asolo Brut "COL FONDO" Case Paolin	€ 6,00	€ 36,00
Pet - Nat Chardonnay "COL FONDO" Venezia Giulia	€ 9,00	€ 50,00
Aquarius blanc de blancs Valdo		€ 52,00
Trento DOC Ress Mariarosa Rosè		€ 70,00
Dante Rivetti Brut 100% Pinot Metodo Classico		€ 75,00

VINI BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Soave Valpatena Veneto '24	€ 5,00	€ 30,00
Grillo Tenute Orestiadi DOC Sicilia '24	€ 7,00	€ 40,00
La Falanghina IGP Cantine Barona Campania '23	€ 7,00	€ 40,00
Sauvignon Sturm Vino biologico - Friuli '24	€ 8,00	€ 48,00
Lagrein Kretzer rosato Sankt Pauls Alto Adige '24	€ 8,00	€ 48,00
Pinot Bianco Plotzner Alto Adige '24	€ 8,00	€ 48,00
Bianco Borjac IGP Oslavia Friuli '22		€ 54,00
Pieve Vecchia Fasoli bianco Veronese IGP Veneto '20		€ 60,00
Konrad Oberhofer Gewürztraminer DOC Alto Adige '22		€ 60,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Umana Ronchi Vino biologico - Marche '22		€ 54,00
Chardonnay Dante Rivetti La Valletta DOC Piemonte '20		€ 75,00
Pinot Grigio Terradeiforti DOC Veneto '21		€ 78,00

VINI ROSSI

	Calice	Bottiglia
Corvina Valpatena Veneto '24	€ 5,00	€ 30,00
Cabernet Sauvignon Campo dei Morer case Paolin Veneto '24	€ 6,00	€ 36,00
Bardolino Superiore Gorgo DOCG Vino biologico - Veneto '23	€ 8,00	€ 48,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi Vino biologico - Umbria '23	€ 7,00	€ 42,00
Syrah Tenute Orestiadi I.G.P. Sicilia '24	€ 8,00	€ 48,00
Lacrima di Moro d'alba Fonte del Re Umani Ronchi Marche '23	€ 8,00	€ 48,00
Barbera d'Alba Bramè Deltetto DOCG Piemonte '23	€ 9,00	€ 54,00
Lagrein Sankt Pauls Kellerei DOC Südtirol '24		€ 48,00
Nebbiolo D'alba Valdolmo DOC Piemonte '22		€ 60,00
Rosso di Montalcino Vigna Poggio Cerino DOCG Toscana '22		€ 70,00
Brunello di Montalcino Vigna Soccorso DOCG Toscana '18		€ 125,00
Barbaresco Bricco Di Neive Dante Rivetti Riserva DOCG '18		€ 120,00
Barolo Le Glise Dante Rivetti DOCG '18		€ 110,00
Amarone Della Valpolicella Farina DOCG Veneto '21		€ 110,00

DRINKS AND SPIRITS

Birrificio Messina LAGER 4,7 VOL	Alla Spina	0,20	€ 3,50	
		0,40	€ 7,00	
Birrificio LZO Conegliano RIOT ALE CALIFORNI IPA 5,6 VOL	Alla Spina	0,20	€ 4,50	
		0,40	€ 9,00	
	Barattolo	0,33	€ 6,00	
Birrificio Del Ducato Parma				
	Freeride Westcoast IPA	Bottiglia	0,33	€ 7,00
	White RIOT Blanche	Bottiglia	0,33	€ 7,00
	Machete Double IPA	Bottiglia	0,33	€ 8,00
Spritz				
				€ 5,00
Green Spritz (Con infuso di Cedro e rare Erbe)				
				€ 6,00
Hugo (Fleur De Sureau Giffard)				
				€ 6,00
Americano				
				€ 9,00
Negroni				
				€ 10,00
Acqua Minerale - 1 LT				
				€ 3,50
Soft Drinks				
				€ 4,00

ALLERGENS

A Little Reminder From Our Kitchen

Dear guests, in our kitchen we put passion, seasonality and respect for each ingredient.

Some of our dishes may contain *(or be prepared in environments where they are present)*
the following allergens:

1. Cereals containing gluten *(such as wheat, spelt, barley, rye, oats, kamut)*
2. Crustaceans and their derivatives
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish preparations
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk and derivatives *(including lactose)*
8. Nuts *(walnuts, hazelnuts, almonds, pistachios, etc.)*
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins
14. Molluscs

We invite you to inform us of any allergies or intolerances:
our staff will be happy to help you choose the dishes,
to let you enjoy an authentic and safe experience.

Thank you for your trust and good taste!

ALLERGENI

Presenti nei nostri piatti

In 'sta casa de cusina, dove el gusto se fa con l'anima, ogni piato xe fato con cura e passion. Par questo, ve invitemo a informarve sui ingredienti: ea vostra saeute vien prima de tuto.

El personal xe sempre a disposizion par ogni domanda o bisogno.

N	Allergene	Descrizon
1	Glutine	Contenù in cereai come frumento, orzo, segale, avena.
2	Crostacei	Come gamberi, scampi, gransi e i so derivai.
3	Ovoe	Ovi interi o in composti (salse, impasti).
4	Pesse	Tutti i tipi de pesse e i so derivai.
5	Arachi	E i so prodotti.
6	Soia	Inlcusi latte de soia, tofu, salsa de soia.
7	Late e derivai	Latticini, burro, formagi (col lattosio).
8	Fruta o guscio	Mandoe, nose, noseete, pistachi e fondi.
9	Sedano	Presente anche in brodi, soffriti e fondi
10	Senape	Presente in condimenti, salse e marinature
11	Semi de sesamo	In pan, grissini, condimenti
12	Solfiti / Anidride solforosa	Ne trovi nei vini, frutta secca e conserve
13	Lupini	Farine, snack e piati vegetariani.
14	Molluschi	Caparòsoli, cozze, sepe, canoce e altri frutti de mar.

Ea cusina de 'sta osteria la rispetta le tradizion, ma l'ascolta anca el bisogno de chi la vien a magnar. Par questo, ve raccomandémo de parlar col personale se gavé intolleranze o allergie. Ve farémo un piato bon, sicuro, e sempre co el cuor.