

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.*

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

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".*

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

LA CUCINA

ANTIPASTI

BRVSCLETTE CONTEMPORANEE

€ 18,00

Pane al cacao in stile Altamura, baccalà mantecato della tradizione, polvere di capperi e limone candito;
Pane di Altamura Lievitato 24h, ricotta al forno fatta in casa, pesto di zucchine e origano;
Pane di Altamura Lievitato 24h, sarde marinate all'arancia rossa tarocco di Sicilia e pesto di Basilico.

(1,3,4,7,8,12)

*Altamura style cocoa bread, whipped cod, capers powder and candied lemon;
24h leavened Altamura bread, homemade baked ricotta, zuchinis pesto and oregano;
24h leavened Altamura bread, sardines marinated in Sicilian tarocco red orange and traditional pesto with basil.*

TAGLIERINO DELLA SALVMERIA

€ 26,00

Salumi e formaggi locali selezionati, serviti con mostarda di arance rosse tarocco,
miele e gnocco fritto all'Emiliana.

(3,5,7,8)

Selection of local cold cuts and cheeses with tarocco red orange mustard and Emilian typical "fried gnocco".

SALVMERIA

VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

SAÓR TRA VENEZIA E SICILIA

€ 24,00

Mazzancolle di Caorle, saór di cipolle rosse allo zafferano su focaccia
al prezzemolo di nostra produzione.

(1,5,7,8,14)

*Caorle "mazzancolle" (prawns), red onion saór
and homemade parsley focaccia.*

ARANCINO PORCHETTATO DELLA SALVMERIA

€ 16,00

Riso al brodo di porchetta di nostra produzione con cuore di porchetta e caciocavallo,
panato in "panpepato" e panko e fritto. Servito su una maionese alla senape antica
e miele e accompagnato da una riduzione di Valpolicella.

(1,3,5,8,12)

*Rice cooked in our homemade "porchetta" broth, a warm heart with "porchetta"
and "caciocavallo", fried with "panpepato" (spiced bread) and panko. Served with
ancient mustard honey mayonnaise and a Valpolicella reduction.*

SALVMERIA

VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

PRIMI PIATTI

TUTTE LE PASTE SONO FATTE IN CASA | ALL PASTA IS HOMEMADE

LASAGNE DI MARE ALLA VENEZIANA

€ 20,00

Sfoglia all'uovo fatta in casa con ragù bianco di Pescato dal mercato di Rialto e besciamella con brodo di pesce profumato agli agrumi.

(1,2,4,7,14)

Homemade egg pasta, white ragù with daily fresh Rialto fish and bechamel with fish broth and citrus scent.

RAVIOLI DELLA NONNA ALLA PUTTANESCA DI TONNO

€ 18,00

Ravioli fatti in casa ripieni di crema di ricotta e limone serviti con ragù di tonno alla Puttanesca

(1,3,4,7)

Homemade Ravioli stuffed with ricotta and lemon cream served with spicy tuna ragù "alla Puttanesca"

SALVMERIA

VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DELLA TRADIZIONE € 18,00

Gnocchi fatti in casa serviti con un ragù di manzo e salumi selezionati
e caciocavallo grattugiato a fine cottura
(1,3,7,9)

*Homemade Gnocchi with selected beef
and cold cuts ragù, with "caciocavallo" on top*

FETTUCCHINE "ITALIA" € 20,00

Fettuccine con pasta 48 tuorli fatta in casa, pesto di basilico alla genovese,
salsa di Grana Padano 38 mesi e pomodorini dry.
(1,3,7,8)

*Homemade fettuccine with traditional basil pesto,
38 months aged Grana Padano sauce and dried tomatoes.*

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI TONNO

€ 30,00

Tonno rosso marinato al caramello salato servito su caponata sicula, terra di cannella e le sue salse.

Chef Giorgio signature dish.

(1,4,12)

*Tuna cut marinated in salted caramel with sicilian "caponata",
cinnamon ground and his sauces.*

Chef Giorgio signature dish.

POLPO-SITION

€ 25,00

Polpo alla plancia servito con melanzana marinata in stile thai e marmellata di pomodoro piccadilly.

(8,12,14)

*Roasted octopus with thai marinated
eggplant and picadilly tomato jam.*

SALVMERIA

VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

SECONDI PIATTI

HAMBURGER DELLA SALVMERIA

€ 26,00

Carne selezionata da macellai di fiducia, bun di pane fatto in casa, pancetta croccante, cremoso di cheddar, pomodoro marinato al limone e patate stick.

(1,3,5,7,11)

Selected meat from our trusted butcher, homemade bun, crispy bacon, creamy cheddar, lemon marinated tomato and stick potatoes.

SEPIE AI FERRI MODERNE ALLA VENEZIANA

€ 24,00

Seppie in doppia cottura: a bassa temperatura nel suo nero e brodo di pesce, successivamente arrostita con olio aromatico e servita su crema di patate e zafferano.

(8,14)

Low temperature and grilled cuttlefish served with his black ink sauce and safran and potatoes cream.

SALVMERIA

VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

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 fruits, 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.

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

LA CANTINA

"Scegliamo vini che siano emozionanti"

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

Chiudi gli occhi, assapora e lasciati trasportare.

"We choose wines that are truly exciting."

*Brvno will guide you on a sensory journey through the aromas, flavors, and stories of the territory.
In every glass, you will find the fruit of experienced hands, the passion that matters over time,
and the love for a generous land.*

Close your eyes, savor the moment, and let yourself be transported.

LE BOLLICINE

	Calice	Bottiglia
Prosecco Mion Superiore Valdobbiadene Brut DOCG	€ 5,00	€ 30,00
Prosecco Mion Superiore Valdobbiadene Extradry DOCG	€ 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

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

VINI BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Garganega Aldegheri Veneto '25	€ 5,00	€ 30,00
Il disperato Le Blanc Buglioni Veneto '25	€ 6,00	€ 36,00
La Falanghina Tenuta San Girolamo Campania '24	€ 7,00	€ 40,00
Sauvignon Sturm Vino biologico - Friuli '24	€ 8,00	€ 48,00
Grillo Argalia Sicilia '24	€ 8,00	€ 48,00
Greco Tenuta San Girolamo Campania '24		€ 48,00
Zibibbo secco Tenuta San Girolamo Sicilia '24		€ 48,00
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

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

VINI ROSSI

	Calice	Bottiglia
Corvina Valpatena Veneto '24	€ 5,00	€ 30,00
Tai Rosso Natalina Grandi Veneto '24	€ 5,00	€ 30,00
Bardolino Buglioni Veneto '24	€ 6,00	€ 36,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi Vino biologico - Umbria '23	€ 7,00	€ 42,00
Carmenere Natalina Grandi Veneto '24	€ 8,00	€ 48,00
Il Grotto Aldegheri Veneto '24	€ 6,00	€ 36,00
I'M Perfetto Valpolicella Superiore Buglioni Veneto '23		€ 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 Piemonte '18		€ 120,00
Barolo Le Glise Dante Rivetti DOCG Piemonte '18		€ 110,00
Amarone Della Valpolicella Farina DOCG Veneto '21		€ 110,00

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

DRINKS AND SPIRITS

Birrificio Messina LAGER 4,7 VOL	Alla Spina	0,20	€ 3,50	
		0,40	€ 7,00	
Birrificio LZO Conegliano RIOT ALE CALIFORNIA 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

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

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!

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00

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	Descrizione
1	Glutine	Contenute in cereali come frumento, orzo, segale, avena.
2	Crostacei	Come gamberi, scampi, granchi e i suoi derivati.
3	Uova	Ovi interi o in composti (salse, impasti).
4	Pesce	Tutti i tipi di pesce e i suoi derivati.
5	Arachidi	E i so prodotti.
6	Soia	Inclusi latte di soia, tofu, salsa di soia.
7	Latte e derivati	Latticini, burro, formaggi (col lattosio).
8	Frutta a guscio	Mandorle, noci, nocciole, pistacchi e fondi.
9	Sedano	Presente anche in brodi, soffritti e fondi
10	Senape	Presente in condimenti, salse e marinature
11	Semi di sesamo	In pane, grissini, condimenti
12	Solfiti / Anidride solforosa	Nei vini, frutta secca e conserve
13	Lupini	Farine, snack e piatti vegetariani.
14	Molluschi	Caparossoli, 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.

SALVMERIA
VENEZIA

Coperto/Cover Charge €3,00