



WHY NOT

HOSTARIA VENEZIA



**TRADITIONAL VENETIAN CUISINE
WITH A CONTEMPORARY TOUCH**





ALLERGENI

ALLERGENS

Gentile ospite, se soffre di allergie o intolleranze alimentari,
La invitiamo a informare il personale di sala prima dell' ordinazione.

"Dear Guest, if you have any food allergies or intolerances,
please inform our staff before placing your order."

PIATTO / DISH	ALLERGENI / ALLERGENS
Antipasto misto di mare	1, 2, 4, 14, 7, 5
Tris della Tradizione	2, 4
Tra le Maree (capesante)	14
Polpo agli agrumi	14
Carpaccio di manzo	7, 10
Battuta di manzo della Casa	7
Linguine frutti di mare	1, 2, 14
Orecchiette alla Mediterranea	1, 4
Linguine con Vongole e Bottarga	1, 4, 14
Tagliatelle alla Bolognese	1, 3, 9
Spaghetti al nero di seppia	1, 14
Panciotti della Casa	1, 2, 3, 7, 14
Pescato del Giorno	Variabile in base al Pescato
Baccalà Dorato	1, 4
Seppie in tecia con polenta	14
Frittura mista di pesce	1, 2, 4, 14
Tagliata di manzo	-
Guancia di Vitello con purè al tartufo	7, 9
Fegato alla Veneziana	7, 9
Tiramisù della casa	1, 3, 7
Torta Veneziana	1, 3, 7, 8
Panna cotta	7
Dolce del giorno	Variabile

LEGENDA ALLERGENI / ALLERGENS LEGEND



1
Cereali
contenenti
glutine



2
Crostacei



3
Uova



4
Pesce



5
Arachidi



6
Soia



7
Latte e
derivati



8
Frutta a
guscio



9
Sedano



10
Senape



11
Semi di
sesamo



12
Anidride solforosa
e solfiti



13
Lupini



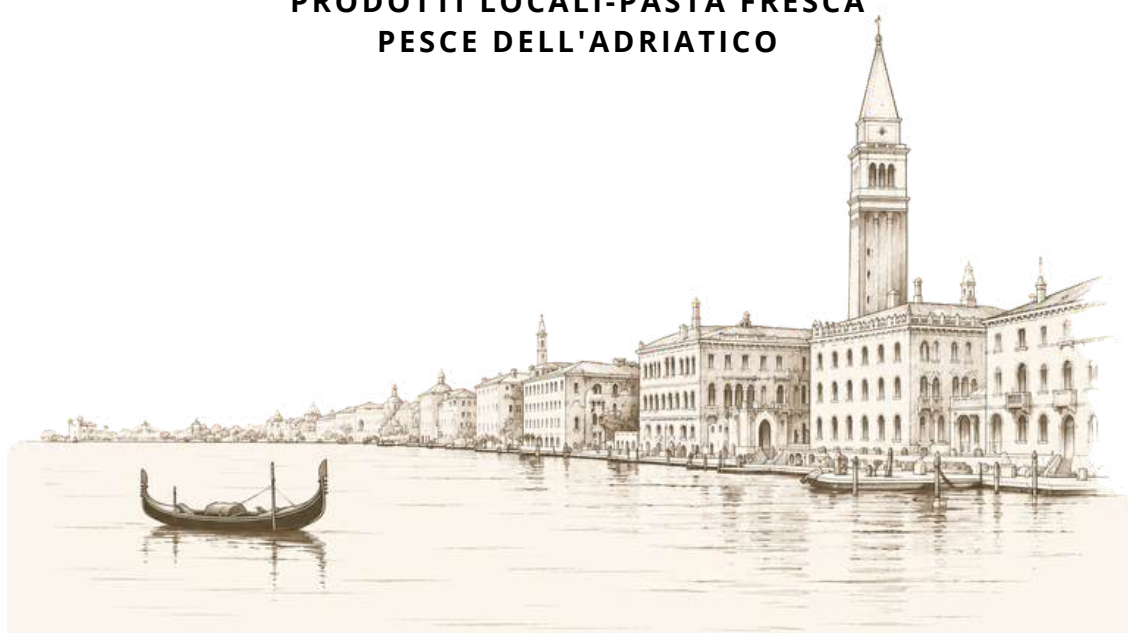
14
Molluschi



Our cuisine is born among timeless streets and traditional recipes.



**PRODOTTI LOCALI-PASTA FRESCA
PESCE DELL'ADRIATICO**



Cover Charge:

A traditional part of Italian dining, the cover charge includes bread, table setting and the care that accompanies your culinary experience.

Coperto/cover charge: pranzo/lunch 3 - cena/dinner 4

PER INIZIARE

TO BEGIN



Antipasto misto di mare 29

"Mixed Seafood Starter"

Un misto di assaggi della tradizione Lagunare.

"A selection of traditional Venetian seafood specialties."



Tris della Tradizione 18

"Traditional Venetian Trio"

Sarde in saor, gamberi in saor, baccalà mantecato.

"Marinated sardines, marinated prawns, creamed cod. "

Tra le Maree 19

"Scallops from the Lagoon"

Capesante scottate con nero di seppia e salicornia.

"Seared scallops with cuttlefish ink and salicornia."

Polpo agli agrumi 23

"Octopus salad with citrus"

Insalata di polpo con pomodoro, sedano, patate e arancia.

"Octopus salad with tomatoes, celery, potatoes and orange."

Carpaccio di manzo 21

"Beef carpaccio"

Carpaccio di manzo marinato con salsa allo yogurt, miele, senape e mele.

"Marinated beef carpaccio with yogurt, honey, mustard and apple."

Battuta di Manzo della Casa 19

"Beef Tartare home style "

Battuta di manzo condita con olio EVO, sale e pepe, servita con stracciatella e polvere di tartufo.

"Beef tartare seasoned with extra virgin olive oil, salt and pepper, served with stracciatella cheese and truffle powder."



PASTA

Pasta



Linguine ai frutti di mare 23

"Linguine with Seafood"

Linguine con cozze, vongole, gamberi e calamari in salsa di pomodoro.

"Linguine with mussels, clams, shrimp, and calamari in tomato sauce."

Orecchiette alla Mediterranea 21

"mediterranean-style orecchiette"

Orecchiette con tonno, pomodorini e profumi mediterranei

"Orecchiette with tuna, cherry tomatoes and Mediterranean herbs."

Linguine con Vongole e Bottarga 22

"Linguine with Clams and Bottarga"

Linguine mantecate alle vongole, arricchiti da bottarga.

"Linguine with Clams, enriched with mullet bottarga."

Tagliatelle alla Bolognese 17

"Tagliatelle Bolognese "

Tagliatelle fresche con ragù alla Bolognese di solo Manzo.

"Tagliatelle with Beef meat sauce Bolognese style"

Spaghetti al nero di seppia 19

"Spaghetti with Cuttlefish Ink"

Spaghetti della tradizione Veneziana con seppie e la sua salsa.

"Traditional Venetian spaghetti with cuttlefish and its sauce."

★ Paccheri alla Why Not 19

"Why Not Paccheri"

Paccheri con pesto alla Genovese, stracciatella cremosa e granella di pistacchi.

"Paccheri with Genoese pesto, creamy stracciatella, and chopped pistachios."



DALLA LAGUNA

From the Lagoon

Pescato del Giorno con Verdure di Stagione **42**

"Catch of the Day with seasonal vegetables"

Pescato del Mercato di Rialto, scelto quotidianamente in base alla disponibilità.

" Fresh fish from the Rialto Market, selected daily based on availability."

Baccalà Dorato **19**

"Crispy fried cod"

Frittura croccante di filetti di baccalà e verdure fresche pastellate e fritte.

"Crispy fried cod and battered and fried fresh vegetables."



Seppie in tecia con polenta **22**

"Venetian Cuttlefish in ink with Polenta"

Cottura lenta di seppie nel loro nero, servite su polenta.

"Slow-cooked local cuttlefish in its own ink, served with polenta."

Frittura mista di pesce **26**

"Mixed Fried Adriatic Seafood"

Frittura mista di pesce con verdure fresche pastellate e fritte.

"Mixed fried Adriatic seafood with lightly battered seasonal vegetables."



DALLA TERRA FERMA

From the land



Tagliata di Manzo

23

"Grilled Beef Tagliata "

Tagliata di manzo cotta alla griglia con verdure di stagione o patate.

"Grilled sliced beef served with seasonal vegetables or roasted potatoes."



Guancia di Vitello brasata su purè al tartufo

21

"Braised veal cheek on truffle mashed potatoes"

Guancia di Vitello brasata a lenta cottura, servita su purè di patate al tartufo.

"Slow braised veal cheek, served on truffle mashed potatoes."

Fegato alla Veneziana

22

"Fegato alla Veneziana"

Fegato di vitello alla veneziana con cipolle a cottura lenta
accompagnato da polenta.

"Traditional Venetian-style calf's liver with slow-cooked onions,
accompanied by polenta."



PER ACCOMPAGNARE

To Accompany

Insalata mista

"Mix salad"

Misticanza, rucola, carote, pomodorini.

"Mixed salad, rocket, cherry tomatos, carrots."

8

Patate al forno

"Baked potatoes"

Patate al forno con rosmarino.

"Baked potatoes with rosemary"

8

Verdure di Stagione saltate

"Sautèed seasonal vegetables."

Verdure di Stagione saltate in padella con olio extravergine d'oliva.

"Seasonal vegetables sautèed in extra virgin olive oil."

8

Patate Fritte

"French fries"

Patatine rustiche fritte con buccia.

"Rustic fried potatoes with peel."

7

Polenta Gialla

"Yellow Polenta."

Polenta gialla morbida.

"Soft yellow polenta."

7

INSALATONE

Salads

Why Not

Misticanza, rucola, pomodorini, burrata e mirepoix di pere, carote.

"Mixed salad, rocket, cherry tomatos, burrata and pear, carrots."

16

Greca

Misticanza, olive nere, feta e cetrioli, cipolla.

"Mixed salad, taggiasca olives, greek feta e cucumbers, onions."

15

Caesar Salad

Misticanza, carote, pollo, scaglie di grana, crostini, salsa caesar.

"Mixed salad, chicken breast, carrots, parmesan flakes, croutons, caesar sauce."

17

Mediterranea

Misticanza, tonno, pomodorini, cetrioli, olive taggiasche, uovo sodo.

"Mix salad, cherry tomatoes, tuna, cucumbers, taggiasca olives, boiled egg."

17



DESSERTS

Tiramisù della casa 8
"Homemade Tiramisù"

✦ **Torta Veneziana** 12
"Venetian cake"

Torta prodotta dalla storica Pasticceria Pitteri, dal 1975 simbolo della tradizione, servita con crema al mascarpone e un calice di prosecco.

"Cake produced by the historic Pitteri pastry shop, a symbol of tradition since 1975, served with mascarpone cream and a glass of Prosecco."

Panna cotta 8
Panna cotta artigianale servita con salsa ai frutti di bosco o caramello o cioccolato.
"Homemade panna cotta served with berry, caramel or chocolate sauce."

Dolce del giorno 10
"Dessert of the day"

Dolce artigianale del giorno, preparato secondo l'ispirazione dello Chef e la stagionalità.

"Artisanal dessert of the day, prepared according to the Chef's inspiration and seasonality."

CAFFETTERIA

Caffè Espresso 2,50

Espresso Macchiato 2,50

Cappuccino 4,50

Caffè Americano 4,50

Latte Macchiato 6,50

Caffè Corretto 5,50

Caffè Doppio 5



DRINKS

Acqua

Acqua naturale 4
"Natural water"

Acqua frizzante 4
"Sparkling water"

Bibite

Coca-Cola 4,5

Coca-Cola Zero 4,5

Fanta 4,5

Sprite 4,5

Lemon Soda 4,5

Ice Tea (Lemon or Peach) 4,5

Gingerino 4

Crodino 4

Acqua tonica 5

Succhi di Frutta: ace, pesca 4

Birra

Birra alla spina 0,20cl 5

Birra alla spina 0,40cl 9

Birra alla spina 1l 17

Birra analcolica 33cl 6



APERITIFS

Aperitivi classici

Spritz Classico	6,50
Spritz Bitter	6,50
Select Spritz (Venetian)	6,50
Hugo Spritz	7
Limoncello Spritz	7
Cynar Spritz (Sponsor of Venezia FC)	7
Spritz Bianco	6

Cocktail

Negroni	12
Americano	12
Gin Tonic	10
Shot Amari & Liquori	6

