



Da Carletto Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/venezia/da-carletto>
Calle De Le Bande, 5272, 30122 Venezia VE, VENEZIA, Italy
(+39)0415289169,(+39)0415227944

Categories

Starters

Wines

Primi Piatti

Pasta

Dessert

Secondi

Secondi Piatti Di Pesce

Vini Bianchi - White Wines

Antipasti di pesce

Meat Courses

Seafood



View gallery

View menu

View reviews

Da Carletto Menu



Alcoholic Drinks

PROSECCO

Sashimi

TUNA TARTAR

Mains

GRILLED SCALLOPS

Burger

BRESSAN

Spaghetti

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI

Dolci

SORBETTO DI LIMONE ALLA VODKA 9 €

Fish Dishes

GRILLED SEA BREAM

Main Dishes

GRILLED MIXED VEGETABLES

Salad

MIXED SALAD

Drinks

CAFFÈ CORRETTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Pescados

BAKED SEA BASS

Appetizer

TUNA TARTARE

20 €

Pasta - Spaghetti

SPAGHETTI RAGÙ

Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

Cocktails

THE BELLINI

Unsere Spezialitäten

BRESAOLA CON SCAGLIE DI PARMA

Tartar

TARTAR DE ATUN

Beer

GINGER BEER

Soup

CREAM OF TOMATO SOUP WITH SOME CHICKEN PIECES

Pizza

MEAT

Postres

SELEZIONE DI DOLCI CASA

Minestre

CREMA DI POMODORO GUARNITA CON PEZZI DI POLLO

Carni

Da Carletto Menu



FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA

Alkoholfreie Cocktails

VE NE

Main

LIVER

Wine

MERLOT

Pesce / Fisch

SCAMPI AI FERRI

28 €

Rinderfilet

FILETTO PEPE VERDE

Antipasti / Vorspeisen

CAPRESE POMODORO-MOZZARELLA

Bbq

GRILLED TUNA FILLET

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Beliebte Gerichte

FILETTO DI MANZO AL FORNO

Primi Piatti - Nudelgerichte

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

Schaumweine

PROSECCO SPUMANTE

Filetto - Filet

FILETTO ROSSINI

Postre

SELECTION OF HOMEMADE DESSERTS

Carnes A La Parrilla

BEEF FILLET IN GREEN PEPPER SAUCE

Seafood Dishes

FRIED CALAMARI

Small Plates

MELA / APPLE

Appetizers And Salads

PROSCIUTTO AND MELON

Snacks And Sides

COLESLAW

Veal

VENETIAN-STYLE LIVER

Piemonte

MARABINO

Pinot Grigio

DI LENARDO

Entrées Froides

ANTIPASTO TIPICO

Francia

CHAMPAGNE CARTE NOIRE BRUT

Featuring - Four Sauces

Da Carletto Menu



SPAGHETTI WITH MEAT

Plato

GRILLED GILTHEAD

Starters & Soups

SELECTION OF SEAFOOD

Cocktail

SHRIMPS COCKTAIL

Bollicine

CAMILUCCI

Red Wines By The Bottle

LA SALA CHIANTI CLASSICO

Juices & Soft Drinks

STILL OR SPARKLING WATER

Champagne, Sparkling, Rose

FOSS MARAI

Bianchi / Whites

RAMI IGP 2022 (GRECANICO, INSOLIA)

Rossi / Reds

PINOT COVOLO 2020 (70% MERLOT, 30% CABERNET SAUVIGNON)

Varietals From Around The World

TENUTA DI SESTA BRUNELLO DI MONTALCINO

Vini da Dessert

MACULAN

Brunch Items

BAKED TOMATOES

Quesos De Espana

CHOICE OF CHEESES

BEILAGEN

COCKTAIL

Maincourses

VENETIAN-STYLE VEAL LIVER WITH POLENTA

Vis

FILETTO DI ORATA AL FORNO

Dessert e Frutta

SORBETTO AL LIMONE CON VODKA

Secondi Piatto

SOGLIOLA AI FERRI

Vegetarian Tasting Menu \$45

SELECTION OF DESSERTS

I Vizi

VELLUTATA DI CAROTE

12 €

Formaggi / Cheeses

SELECTION DI FORMAGGI

Trento

PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE BRUT DOCG

Da Carletto Menu



Nos Champagnes - Nos Bruts (75cl)

JACQUART

Secondi Piatti - Le Nostre Specialità

ROMBO CHIODATO AL FORNO CON PATATE, FIORI DI CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE POMODORINI (MIN. 2 PERS. PREZZO PER PERS. 35 €)

Pasta - Plain

POTATO GNOCCHI

Vinos - Cavas Y Champagnes

TATtinger

Vins Italiens - Rouge (75cl)

BAROLO 2017

Vini Bianchi Siciliani

ETNA ROSATO

Side Dishes - Dinner (6.00 Pm - 11.00 Pm)

SEASONAL VEGETABLES 7 €

Secondi Piatti - Meat

FILETTO AL PEPE VERDE

Vegetable Hors d'Oeuvres

CAPRESE TOMATO-MOZZARELLA

Vegetarian Proposal

A VARIETY OF SALADS AND LETTUCE

Secondi Piatti di Pesce / Fish Courses

ROMBO ALLA GRECA (MIN. 2 PERS. - PREZZO PER PERS.)

Salads

SALAD 6 €

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO

Non Alcoholic Drinks

WATER

TONIC WATER

Specials

BRANZINO AL FORNO SU LETTO DI PATATE

TAGLIATA DI MANZO ALLE ERBE FINI

Gnocchi

GNOCCHI

GNOCCHI ALLA VENEZIANA

Antipasti - Starters

SEAFOOD ANTIPASTO 25 €

CARPACCIO

Hot Drinks

COFFEE

TEA

Veneto

SOAVE CLASSICO "GRISELA" BIO

RONCO NOLE' (MERLOT, REFOSCO, CABERNET)

Plat Principal

Da Carletto Menu



LÉGUMES DE SAISON

LÉGUMES DE SAISON

Amari

AMARO VENEZIANO NOSTRANO

AMARO VENEZIANO MACGUFFIN

VINI DA DESSERT - Sweet wines

PASS THE COOKES MOSCATO D'ASTI

DILENARDO

Primi Piatti / Pasta Dishes

PANZAROTI CON RICOTTA AFFUMICATA E CREMA TARTUFATA

TAGLIOLINI AL SALMONE CON UOVA DI LOMBO

Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

Primi Piatti Farinacei

PANZAROTTI CON RICOTTA AFFUMICATA E CREMA TARTUFATA

PANZAROTTI CACIO E CRARO

Meat Hors d'Oeuvres

SMOKED BREAST OF GOOSE

VEGETABLE HORS D'OEUVRE

Desserts and Fresh Fruit

SWEETS CHOICE

SWEETS CHOICE

Vini (Bottles)

SHAMAN '20

YUMAN 21

Succhi di Frutta / Juices

MIRTILLO SELVATICO / WILD BLUEBERRY

PESCA / PEACH

Pasta Dishes

GNOCCHI VENETIAN STYLE

NOODLES WITH SALMON SAUCE

FRESH GREEN PASTA WITH SPINACH FILLING, SMOKED RICOTTA AND TRUFFLE CREAM

Meat Dishes



BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPERCORNS

28 €

SLICED BEEF

25 €

FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

Side Dishes

SCAMPI

SEASONAL VEGETABLES

SCALACE DI VEGETABLES

Aperitifs

SITZ VENEZIANO CON PROSECCO

VENETIAN GIN DEL SASPIRI

VODKA PASSLOIN FRUIT

Coffee

ESPRESSO

CAPPUCCINO E CAFFÈ LATTE

Da Carletto Menu



DECAFFEINATO HAGE CAFFÈ D'ORZO

Appetizer Specials

CARLETTO EMOETR

SELEZIONE DI PROSCIUTTO

CODE DI MAIALE JULIENNE

Sicilia

PINOT GRIGIO "RIFF" BIO

ROSSO DI CONTRADA - TERRE
SICILIANE IGT

CASINA BRIC 2019 (NERO D'AVOLA)

Coperto

COPERTO

COVER CHARGE

COVER CHARGE

Main Meat Courses

BEEF FILET IN GREEN PEPPER SAUCE

VENETIAN STYLE VEAL LIVER WITH
POLENTA

BEEF FILLET ROSSINI IN BAROLO WINE
AND TRUFFLE CREAM

Secondi Piatti di Carne / Meat Courses

CHATEAUBRIAND CON SALSA
BEARNAISE (MIN. 2 PERS. - PREZZO PER
PERS.)

SCALOPPE A PIACERE

TAGLIATA DI MANZO ALL'ERBA FINA

Uncategorized

JEAN PAUL DEVILLE

COLESEL

SELECTION OF ITALIAN COLD CUTS

Entrées

OCTOPUS CARPACCIO

PRAWN COCKTAIL

YELLOWTAIL CARPACCIO

PARMA RAW HAM

Soups



CREAM OF CARROT

ZUPPA DI VERDURA

CREAM OF CARROT SOUP

VEGETABLE SOUP

Soft Drinks

BIRRA MORETTI ANACOLICE

SPRITE, FANTA, COCA COLA, LEMON
SODA

THÉ AL LIMONE E PESCA

ACQUA TONICA PASSION FRUIT

Champagne

MARGUET

YUAN BLDE CR (100% CHARDONNAY)

CHAMPAGNE BRUT BLANC AOC
"MOSAÏQUE" (75% PINOT NOIR, 25%
CHARDONNAY)

CHAMPAGNE RESERVE BLANC AOC

Main Seafood Courses

GRILLED TUNA FILLET WITH TOMATOES

BAKED SEA BASS ON A BED OF
POTATOES WITH CAPER FLOWERS,
TAGGIASCA OLIVES AND CHERRY
TOMATOES

Da Carletto Menu



BAKED SEA BREAM ON A BED OF POTATOES WITH CAPER FLOWERS, TAGGIASCA OLIVES AND CHERRY TOMATOES

BEEF FILET ROSSINI IN BAROLO WINE AND TRUFFLE CREAM

Fish Hors d'Oeuvres

SCALLOP IN ITS SHELL SAUTÉED WITH SHRIMPS AND WILD MUSHROOMS

SAUTÉED SHRIMPS TAILS WITH JULIENNE OF COURGETTES

SHRIMPS COCKTAILS

SAUTÉED SHRIMP TAILS WITH JULIENNE OF COURGETTES

Secondi Piatti Di Carne

FILETTO DI MANZO ROSSINI AL VINO BAROLO E CREMA DI TARTUFO 30 €

BEEF FILLET ALLA GRIGLIA

VENETIAN-STYLE WILD BOAR WITH POLENTA

CHATEAUBRIAND CON SALSA

CHATEAUBRIAND AL BIEN RÔTI

Fish Courses

BAKED SEA-BASS WITH THIN SLICES OF POTATOES

TURBOT, BRAISED (MIN. 2 PERSONS - PRICE PER PERSON)

SALMON, OUR CHEF SUGGESTS

BAKED SEA BASS WITH THIN SLICES OF POTATOES

TURBOT, BRAISED (MIN. 2 PERS. - PRICE PER PERS.)

Main Course

LINGUINE ALL'ASTICE FRESCO 30 €

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON CODE DI SCAMPI E ZUCCHINE JULIENNE 25 €

SPAGHETTI VONGOLE

FRIED CLAMS

MIXED SEAFOOD ANTIPASTO

ROMBO ALLA GRECA

Appetizers

FARMA HAM WITH CHEESE

BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE FLAKES, ROCKET SALAD AND TRUFFLE OIL

CARPACCIO OF SEASONED SMOKED GOOSE BREAST

PARMA HAM WITH CHEESE

SELECTION OF ITALIAN COD CUS

CAPRESE SALAD WITH BURRATA AND CHERRY TOMATOES

First Courses

CREAMY CAT SOUP

SPAGHETTI WITH CALAMARI AND PRAWN

OVEN-BAKED POTATO GNOCCHI WITH TOMATO AU GRATIN GARNISHED WITH BASIL

TAGLIOLINI WITH SALMON AND LUMPFISH CAVIAR

OVEN COOKED

PAZROE

Seafood



FRIED CALAMARI 25 €

CALAMARI

OCTOPUS AND ORZO

SHRIMP SCAMPI

Da Carletto Menu



GRILLED SCAMPI

GRILLED SOLE

CRISPY CALAMARI

Seafood Appetizers

PARMESAN WITH CHERRY

BRATWURST WITH CAPER ON PEAS

BURRATA CHEESE WITH CANTABRIAN
SEA ANCHOVIES

SCALLOP AU GRATIN IN ITS SHELL WITH
SHRIMPS AND MUSHROOMS

SHRIMP TAILS AND JULIENNE
COURGETTES IN PERNOD SAUCE

SCALLOP PARATHINIELL SINDUSOOMS

SHRIMP TAILS AND JULIENNED
COURGETTES IN PERNOD SAUCE

Spumanti Italiani - Italian Sparklings

FOSS MARAI - PROSECCO
VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

SPUMANTE BRUT ROSÉ "ROOS"

FRANCIACORTA SATÈN "AMMONITES" -
CAMILUCCI

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO
"AMMONITES"

FERRARI TRENTO DOC "PERLÉ" 2018

FERRARI TRENTO DOC "MAXIMUM"

CA' DEI FRATI METODO CLASSICO BRUT
"CUVEE DEI FRATI"

Meat Courses

CHATEAUBRIAND (DOUBLE THICK
FILLET STEAK) (MIN. 2 PERSONS - PRICE
PER PERSON)

CALF'S LIVER VENETIAN STYLE WITH
ONIONS/POLENTA

FILLET OF BEEF PEPPER GREEN

FILLET OF BEEF ROSSINI STYLE

ESCALOPE AT CHOICE

SLICED SIRLOIN STEAK, FINES HERBES

CHATEAUBRIAND (DOUBLE THICK
FILLET STEAK) (MIN. 2 PERS. - PRICE
PER PERS.)

CALF'S LIVER VENETIAN STYLE WITH
ONIONS / POLENTA

Secondi



ORATA AI FERRI 20 €

FILETTO DI TONNO
ALLA GRIGLIA 26 €

FEGATO DI VITELLO
ALLA VENEZIANA CON 18 €
POLENTA

FILETTO DI ROMBO CHIODATO AL
FORNO CON PATATE, FIORI DI CAPPERI,
OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

FILETTO DI TROTA AL FORNO CON FIORI
DI CAPPERO, OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORINI

FILETTO ROMBO CHIODATO AL FORNO
CON PATATE FRITTE, CAPPERI, OLIVE
TAGGIASCHE, POMODORINI

ROMBO CHIODATO AL FORNO CON
PATATE, FIORI DI CAPPERO, OLIVE
TAGGIASCHE E POMODORINI

CARPACCIO DI PETTO D'OCA

Secondi Piatti Di Pesce

BRANZINO AL FORNO SU LETTO DI
PATATE CON FIORI DI CAPPERI,
OLIVE TAGGIASCHE E 25 €
POMODORINI

BRANZINO AL FORNO AL VAPORE

FILETTO DI ORATA AL FORNO SU LETTO
DI PATATE CON FIORI DI CAPPERI, OLIVE
TAGGIASCHE E POMODORINI

SOLE AL FORNO

Da Carletto Menu



BRANZINO AL FORNO DI PATATE CON FIORI DI CAPPERO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI

FILETTO AL FORNO CON FIORI DI CAPPERO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI

SALMONE ALLO CHEF

SCAMPI REALI AI FERRI

ROMBO ALLA GRECA (MIN 2 PERSONE)

Vini Bianchi - White Wines

TESSARI - SOAVE CLASSICO DOCG BIO

SOAVE DOC 2021 (GARGANEGA)

ANTICA CORTE - TREBBIANO DI SOAVE - ALOIS LAGEDER

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE "RIFF" BIO

MACULAN - BREGANZE DI BREGANZE

DRIUS - FRIULANO ISONZO

DORIGO - RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI

PINOT GRIGIO RAMATO "GOSSIP"

SOTSAS (CHARDONNAY, P. BIANCO, SAUVIGNON BIO) - MASO CANTANGHEL

Antipasti di pesce

CAPASANTA GRATINATA NEL SUO GUSCIO CON GAMBERETTI E FUNGHI 15 €

CODE DI MAZZANCOLLE E JULIENNE DI ZUCCHINE IN SALSA PERNOD 16 €

SEA BASS CHEESE WITH CASTABIAN ANCHOVIES

CAPESANTA GRATINATA DI SOODO CON GAMBERETTI E FUNGHETTI

CODE DI MAZZANCOLLE E DI SCAMPI IN INSALATA

COQUILLE JULIENNE

CODE DI MAZZANCOLLE E JULIENNE DI ZUCCHINE

GRATINATA NEL SUO GUSCIO CON GAMBERETTI E FUNGHI

CAPASCI DI GAMBERI

Dessert



SELECTION OF CHEESES 14 €

SELEZIONE DI DOLCI FATTI IN CASA 10 €

TIRAMISU

CHEESE SELECTION

SPAGHETTO WITH VERACI CLAMS

LEMON SORBET WITH VODKA

LEMON SORBET WITH VODKA

A SELECTION OF CHEESES

DOLCI FATTI IN CASA

SORBETTO DI LIMONE

These Types Of Dishes Are Being Served



FISH

SPAGHETTI

DESSERTS

BREAD

PASTA

TUNA STEAK

APPETIZER

LOBSTER

SALAD

PORK CHOP

Ingredients Used

SEAFOOD

Da Carletto Menu



CHEESE
TUNA
FRUIT

MISO

EGG

BEEF

SCALLOP

POTATOES

SHRIMP

TOMATOES

Antipasti



BRESAOLA CON
SCAGLIE DI
PARMIGIANO SU LETTO
DI RUCOLA 15 €

PROSCIUTTO CRUDO DI
PARMA CON
FORMAGGIO 16 €

CARPACCIO DI MANZO CON
SCAGLIE DI PARMIGIANO E OLIO
AL TARTUFO 18 €

CARPACCIO DI PETTO D'OCA
STAGIONATO AFFUMICATO 14 €

APPETIZERS

CARPACCIO DI PETTO

ANTIPASTI DI VERDURE

CARPACCIO DI PESCE SPADA
AFFUMICATO

BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA E
RUCOLA

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

PETTO D'OCA AFFUMICATO
STAGIONATO

ALL'ITALIANA

Pasta



SEAFOOD SPAGHETTI 20 €

SPAGHETTI ALLA
CARBONARA 13 €

SPAGHETTI WITH
CLAMS 18 €

CARBONARA

SPAGHETTI CARBONARA

SEAFOOD PASTA

RAVIOLI

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

SPAGHETTI WITH CLAMS

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

TORTELLINI WITH CREAM AND HAM

TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO

TAGLIOLINI WITH SALMON

Primi Piatti

GNOCCHI DI PATATE AL
POMODORO GRATINATI AL FORNO 15 €
GUARNITI CON BASILICO

RAVIOLI CON RIPIENO RICOTTA E
SPINACI IN CREMA DI TARTUFO
GRATINATI AL FORNO CON
RICOTTA AFFUMICATA 15 €

TAGLIOLINI AL SALMONE CON
UOVA DI LOMPO 16 €

LINGUINE FATTE IN CASA ALL'ASTICE
FRESCO

TAGLIOLINI IN CASA CON CODE DI
SCAMPI E ZUCCHINE JULIENNE

LINGUINE FATTE IN CASA ALL'ASTICE
FRESCO

TAGLIOLINI CON CODICAMIU E LIN

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON CODE DI
SCAMPI ZUCCHINE JULIENNE

VELUTATA DI CAROTE

RAVIOLI CON RIPIENO RICOTTA E
SPINACI

Da Carletto Menu



GNOCCHI DI PATATE AL PODORO
GRATINATI AL FORMAGGIO

TAGLIOLINI AL SALMONE CON UOVA DI
POLLO

LINGUINE ALL'ASTICE FRESCO

LINGUINE AL GRANCHIO FRESCO

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON CODE DI
SCAMPI E ZUCCHINE

SPAGHETTI CON MAZZANCOLLE E
POMODORINI FRESCHI

RAVIOLI CON RIPIENO RICOTTA

BRANZINO AL FORNO SU LETTO DI
VERDURE

LINGUINE FATTE IN CASA CON
ARAGOSTA

TAGLIOLINI CON SCAMPI E JULIENNE DI
ZUCCHINE

Wines

CO'DEL FRATI

LARONE 'PIETRA D'

CABERNET DI BROGE FRIULI VENEZIA
GIULIA - DI LENARDO

MERLOT DORIGO - DI LENARDO

PINOT NERO 2018 TRENTO ALTO
ADIGE - DONATI

TEROLDEGO ROTALIANO TERRE DI
FOHN

LAGREIN MASO CANTANGHEL

PINOT NERO 'VIGNA CANTANGHEL' CA'
DEI FRATI LOMBARDIA

SENACO BRESCIANO 'RONCHEDONE'
CAVALLOTTO PIEMONTE

LANGHE NEBBIOLO DOC 2022
ERBALUNA

LA MORRA NEBBIOLO D'ALBA DOC 2022
GIOVANNI CORINO

CAVALLOTTO

BARBERA D'ALBA VIGNA DEL CUCULO
DOC 202

BAROLO CASINA BRIC

BAROLO 2017 CAVALLOTTO

BAROLO RISERVA VIGNOLO DOCG 2018
CAVALLOTTO

BAROLO BRICCO BOSCHIS DOCG 2020
MORRA GABRIELE

BARBARESCO DOCG EMILIA ROMAGNA
CONDÈ

SANGIOVESE SUPERIORE BIO TOSCANA

TENUTA DI SESTA ROSSO DI
MONTALCINO

FRANCE / BOURGOGNE / BURGUNDY

BOURGOGNE ROUGE LES RIAUX
TENTATION DOMAINE DERAÏN 2021
(PINOT NOIR)

BOURGOGNE ROUGE LES ROUQUINS
2022 VINI VITI VINCI (PINOT NOIR)

Starters



CARPACCIO DI TONNO
FRESCO 18 €

SELEZIONE DI
AFFETTATI 14 €

BURRATA CON ACCIUGHE 15 €

CARPACCIO DI PIOVRA 20 €

CACIOCCHI DI PAVIA D'ON STAGIONATO
AFFUMICATO

BURATA CON ACCIUGHE DEL MAR
CANTABRICO

AME BRESACKE

PRODOTTO CRUDO DI PARMA

CARPACCIO CON SANG PERGIANC TART

CARPACCIO DI GOOSE BREAST

CARROT VELOUTÉ

CREAMY CARROT SOUP

Da Carletto Menu



PARMA HAM AND MELON

SPECIALITÀ DEL GIORNO CARPACCIO
DUCALE CON SCAGLIE DI PARMIGIANO
CON LO TARTUFATO

MIXED SEAFOOD APPETIZER

ANTIPASTO CON SCAGLIE DI GRANA E
RUCOLA

BRESAOLA DUCALE CONSAGLIO DI
PARMIGIANO CON OLIO TARTUFATO

CARPACCIO AFFUMICATO STAGIONATO

PETTO DI MELONE

PROSCIUTTO DI VERDURE

ANTIPASTO POMODORO-MOZZARELLA

CARPACCIO DI MANZO CON SFIZIO

CAPASANTA GRATINATA NEL FORNO

CODE DI MAZZANCOLLE E JULIENNE

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Da Carletto Menu



Da Carletto

Calle De Le Bande, 5272, 30122
Venezia VE, VENEZIA, Italy

Opening Hours:

Monday 12:00-23:00
Tuesday 12:00-23:00
Wednesday 12:00-23:00
Thursday 12:00-23:00
Friday 12:00-23:00
Saturday 12:00-23:00
Sunday 12:00-23:00

Made with [Menu](#)

