

- Arte, Bar e Cucina Zattere -

La nostra cucina è incentrata sugli ingredienti e lavora prevalentemente con piccole aziende agricole da produzioni locali che si prendono cura della terra nei dintorni di Venezia. Il nostro team crede nel valore dei prodotti coltivati con metodi sostenibili.

Questa filosofia si riflette anche nella nostra carta dei vini, che propone etichette provenienti da vigneti coltivati con gli stessi principi, dando vita a bottiglie espressive che si abbinano naturalmente ai nostri piatti.

Influenzato da culture diverse, il nostro menù stagionale trae ispirazione dall'energia creativa della Scuola Piccola Zattere. Il nostro spazio, progettato da Fosbury Architecture, ospita eventi e collaborazioni artistiche, sfumando i confini tra cibo e arte. Al centro di tutto c'è la convivialità.

Benvenute e benvenuti ad ABC Zattere

MENU CUCINA

Pitina: Salame di pecora friulano €8

Tuma dla pietra chutney di mango €10 ₇

Spiedini di pancetta, prugna e robiola di capra €10 ₇

Melanzana, yogurt di capra, aglio nero fermentato
olio al basilico, nocciole €14 _{v, 8, 7}

Involtino cetriolo, cavolo fermentato,
maionese vegana con alga wakame, crema d'arachidi €14 _{5, 12, 15}

Toast nduja, pastrami, formaggio nostrano, caponata,
hummus di ceci €13 _{6, 7, 9, 15}

Cortecce, datterini, ricotta salata €16 _{3, 7, 15}

Gnocchi, taleggio, noce moscata, pera €16 _{3, 7, 15}

Lasagna di pesce, panna, spinaci, erba cipollina,
peperoncino €19 _{3, 4, 7, 15}

Pomodoro arrosto, ricotta di pecora,
melassa di frutti di bosco, asiago stravecchio €13 ₇

Tagliata di manzo, acciuga, salsa verde €19 ₄

Tartare di tonno tonnata €23 ₄

Pizzetta rossa €10 ₁₅

Pizzetta alla norma €12 _{7,15}

Pizzetta cipolla, ricotta, peperoni cruschi €14 _{7,15}

Pera al vino rosso €4

Tomino, frutti di bosco, miele di lavanda, menta €8 ₇

Bonet con biscotti veneziani €7 _{3,7,15}

Torta del giorno €7 _{3,7,15}

*Tutti i piatti spesso contengono più ingredienti rispetto a quelli riportati sul menù,
vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze alimentari al momento dell'ordine.*

Orari cucina: 12-15 & 18-21

V: vegetariano, Ve: vegano Allergeni: 1: cereali; 2: crostacei; 3: uova; 4: pesce; 5: arachidi; 6: soia; 7: latte; 8: frutta a guscio; 9: sedano; 10: senape; 11: sesamo; 12: so2; 13: lupini; 14: molluschi; 15: glutine.

|
A

|
B

Caffè

Drink list

|
C

- caffè -

Specialty coffee Taste Treviso, monorigine India Arabica 100%

Espresso €2

Caffè macchiato €2,50

Americano €4

Cappuccino €4

Caffè latte €5

Flat white €5

Caffè shakerato €6

Espresso tonic €7

Caffè filtro €7/€12 in base alle miscele, Taste Treviso/D612

Cold brew €7/€12 in base alle miscele, Taste Treviso/D612

+ latte vegetale (mandorla, soia, avena) €1

- bevande -

Acqua caraffa naturale o gassata, 1 lt €2

Acqua brillante Recoaro, 20 cl €4

Ginger Beer Imperdibile, 20 cl €4

Molecola classica - cola 100% italiana, 33cl €4

Molecola senza zucchero - cola italiana 100%, 33cl €4

Fountain of youth - acqua di cocco, 52cl €9

- tè -

Bancha tè verde €4

English breakfast - tè nero €4

Infuso zenzero, mate, limone €4

Rooibos €4

Yogi Chai €5

Camomilla €4

A

B

- Succhi di frutta - Marco Colzani 22 cl -

Arancia €6

Mela €7

Melograno €7

ACE €7

- Nettari di frutta - Marco Colzani 22 cl -

Frutto della Passione €8

Ananas €7

Pesca gialla €6

Albicocca €6

C

- bevande fermentate/opzioni zero alcol -

Kombucha té nero, agrumi, pepe Sichuan - 33 cl - Funky Fermenteria €6

Kombucha tè verde, verbena, elicriso - 33 cl - Funky Fermenteria €6

Kombucha Santonico (artemisia marittima di barena) 33 cl - Funky Fermenteria €6

Feral white n.1 75 cl- Barbabietola bianca, luppolo, pepe Szechuan Bio €22

Feral red n. 4 75 cl - Barbabietola rossa, lavanda, bacche di ginepro Bio €22

Feral rosé n. 5 75 cl - linfa di betulla, verbena, achillea - Bio €25

Birra IPA 0% alcol 33 cl - Fripa €6

- birre/sidro -

Miss P Pils 33 cl - Birrificio Artigianale Veneziano €5

Femo Strike IPA 33 cl - Birrificio Artigianale Veneziano €6

Alouette Blanche 33 cl - Birrificio Artigianale Veneziano €6

Birra Amen American IPA senza glutine 33 cl - Birrificio War €6

Birra Flow Italian Pale Lager 50 cl - Birrificio Agricolo Sorio €9

Birra Vanzega Belgian Pale Ale senza glutine 50 cl - Birrificio Agricolo Sorio €9

Birra Gargan-Iga Gose IGA con mosto di Garganega 50 cl - Birrificio Sorio €10

Sidro di mele 75 cl - Marco Colzani €17

- cocktails -

Spritz Select/Spritz Cynar €5

Spritz Vergano/Mulassano €6

Bellini €8

Americano €10

Negroni €12

Gin Tonic €12

Moscow Mule €12

Mezcal Mule €12

Laguna nord vodka tonic €12

- Spirits-

Amaro Laguna Nord, Veneto €5

Amaro Venesian, Veneto €6

Luli Barolo chinato - Vergano, Piemonte €7

Whisky Macallan 12 anni Double Cask €12

Grappa di Bassano - Capovilla, Veneto €6

Garganica grappa di Passito 2017 -La Biancara/Capovilla, Veneto
€7

Grappa di Prosecco 47° 2022 - Casa Coste Piane/Capovilla, Ve-
neto €10

Grappa Mele Decio di Belfiore 2019 Presidio Slow Food - Capo-
villa, Veneto €14

A

B

Carta dei vini

C

al calice**zero alcol**

Feral white n.1- barbabietola bianca, luppolo, pepe Szechuan €5

bollicine

Ciano Macia, Colli Berici - In Sordina, Veneto €6

Valdobbiadene Prosecco Superiore - Borgoluce, Veneto €5,50

Rosato frizzante - Samodia, Emilia Romagna €5

bianchi

Bibby 2024 - Il Moralizzatore, Veneto €6

Paiele 2024 - Giovanni Menti, Veneto €5

macerati

Orange - Cirelli, Abruzzo €5

Inti, 2024 - Corte Sant'Alda, Veneto €6

rosato

Drago Rosa, Veneto IGT 2023 - Musella, Veneto €4

Rosato, Toscana IGT 2022 - Buondonno, Toscana €4,50

rossi

Paspartù 2023, Rosso Verona - Musella, Veneto €4,50

Bandinello IGT Toscana 2023 - Villa di Geggiano, Toscana €6

in bottiglia**- bollicine -**

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG - Borgoluce, Veneto €30

Garg'n'go IGT 2024 - La Biancara Angiolino Maule, Veneto €30

Ciano Macia 2021, Colli Berici - In Sordina, Veneto €35

Vigneto Maria Rosa 2024, Colli Trevigiani IGT - Ca' dei Zago, Veneto €36

Rosato frizzante, Pinot Nero 2021 - Pedecastello, Alex della Vecchia, Veneto €34

Franciacorta Brut DOCG N.M.- Solouva, Lombardia €42

Samodia 2024 rosato frizzante- Emilia IGT - Emilia Romagna €29

Sollazzo 2023, Villa Calicantus, Veneto €30

- bianchi -

Paiele 2024 - Giovanni Menti, Veneto €28

Soave Castelserino 2024 - Filippi, Veneto €32

Bibby, IGT 2024 - Il Moralizzatore, Veneto €35

Bianco Riserva 2020 - Pedecastello Alex della Vecchia, Veneto
€37

Sasso carta forbice 2022, Colli Berici - In Sordina, Veneto €38

Soave Monteseroni 2023 - Filippi, Veneto €50

Sacrisassi Bianco, Colli Orientali del Friuli DOC 2022- Le Due
Terre, Friuli Venezia Giulia €61

Ribolla Gialla IGT Venezie 2019, Franco Terpin, Friuli Venezia
Giulia €66

Fontanasanta Manzoni Bianco, Dolomiti IGT, Foradori, Trenti-
no €38

Verdicchio Le Oche, Marche Bianco IGT 2023 - Fattoria San
Lorenzo, Marche €32

Aorivola Falanghina, Roccamonfina IGT 2022 - I Cacciagalli,
Campania €32

SP68, Bianco Terre Siciliane IGT 2024 - Arianna Occhipinti, Si-
cilia €37

- macerati -

Inti 2024, Verona IGT, Corte Sant'Alda, Veneto €37

Pico Tre Cru, Gargenega IGT 2022 - La Biancara Angiolino Maule, Veneto €42

Slatnik, Venezia Giulia IGT 2022 - Radikon, Friuli Venezia Giulia €47

Quinto Quarto 2024 - Franco Terpin, Friuli Venezia Giulia €47

Orange, Cirelli, Abruzzo €30

- rosati -

Drago Rosa 2023, Veneto IGT - Musella, Veneto €30

Rosato 2022, Toscana IGT - Buondonno, Toscana €30

Podere Mastrilli 2024, Toscana IGT, Adriano Zago, Toscana €40

Pelle Rosa Aglianico 2019, Roccamonfina IGT- I Cacciagalli, Campania €38

Rosato, Terre Siciliane IGT 2023 - Bonavita, Sicilia €36

Cerasuolo d'Abruzzo Anfora 2022 - Cirelli, Abruzzo €44

- rossi -

Rosso Masieri 2023, Veneto IGT - La Biancara, Veneto €28

Paspartù 2023, Rosso Verona IGT - 100 cl - Musella, Veneto €28

Saseti 2024, Valpolicella Classico DOCG - Monte dall'Ora, Veneto €33

Soracuna 2022, Bardolino DOC, Villa Calicantus, Veneto €36

Taitanic 2023, Colli Berici - In Sordina, Veneto €38

Groppero 2024, Il moralizzatore, Veneto €40

Ibis Pinot Nero 2024 - Vignesalse, Veneto €37

Amarone Valpolicella DOCG 2018 - Musella, Veneto €68

Camporengo 2022 Magnum Valpolicella Classico Superiore DOCG - Monte dall'Ora, Veneto €99

Teroldego, Dolomiti IGT, Foradori, Trentino €38

Freisa del Monferrato 2024 - Tenuta Migliavacca, Piemonte €30

Langhe Nebbiolo DOC 2023 - Gian Luca Colombo, Piemonte €49

Barbaresco Roncagliese DOCG 2022 - Olek Bondonio, Piemonte €96

Bandinello IGT Toscana 2023 - Villa di Geggiano, Toscana €36

Chianti Classico DOCG 2022 - Villa di Geggiano, Toscana €46

Chianti Classico Riserva DOCG 2021 - Buondonna, Toscana
€52

Sogni e Follia, Rosso di Montalcino DOC 2020 - Le Ripi, Toscana
€47

Montepulciano d'Abruzzo DOC Anfora 2021 - Cirelli, Abruzzo
€47

SP68, Terre Siciliane Rosso IGT 2023 - Arianna Occhipinti, Sicilia
€37

- vini da meditazione 375 ml -

Bianco - Vin de Granaro Passito di Garganega 2016 - Giovanni Menti, Veneto €80

Rosso - Sant'Ulderico Recioto della Valpolicella Classico 2016, Monte dall'Ora, Veneto €70