



Tutti gli ultimi GIOVEDÌ del mese

(27 giugno, 25 luglio, 29 agosto, 26 settembre)

• **SERATA ESPAÑOLA** •

CON PAELLA ALLA CATALANA

Voglia di Spagna?

**Prenota la tua Paella all'Old City
di Pesce e Verdure.**

30€

Con Sangria di Benvenuto.

SOLO SU PRENOTAZIONE!

(Anche da asporto)



1

**APERITIVI E COCKTAILS
LE NOSTRE PROPOSTE - ANTIPASTI**

2

VINI

3

BIRRE ARTIGIANALI

4

CUCINA

5

**INSALATONE
CONTORNI
MENÙ BAMBINI**

6

PALA ROMANA

7

DESSERT

8

**GRAPPE E LIQUORI
ACQUA E BIBITE
BAR
RHUM**

9

LA BOTTEGA DELL'OLD CITY



1

• **APERITIVI E COCKTAILS** •

Aperol spritz	€ 3,00
Campari spritz	€ 3,00
Select spritz	€ 3,00
Aperitivo della casa	€ 3,00
Gingerino, Crodino	€ 3,00
Prosecco extra dry e brut	€ 3,50
Negroni	€ 7,50
Mojito	€ 7,50
Rum cola	€ 7,50
Gintonic	€ 7,50
Americano	€ 7,50

• **LE NOSTRE PROPOSTE - ANTIPASTI** •

Vitello tonnato ^{4/9}

Girello di vitella cotto in CBT (cottura bassa temperatura) con mirepoix di verdure, tonno prima scelta, acciughe, capperi, olio EVO

€ 15,00



Tartare di scottona ^{1/3/4/10}

Scottona piemontese, cipolla di tropea agrodolce, tuorlo d'uovo, acciughe, capperi di Pantelleria IGP, senape, olio EVO, stracciatella, composta di mirtillo, pane tritato

€ 15,00



Tartare di salmone ^{1/4}

Salmone selvaggio irlandese marinato con spezie e agrumi con macedonia di avocado, ananas, pomodorini, ravanelli, olio EVO

€ 15,00



Antipasto Old City (x2 persone)

€ 15,00



Degustazione mantecati e sarde in saor

Baccalà, dentice, scorfano e salmone

€ 18,50





2



• VINI ALLA SPINA •

Vino bianco GLERA frizzante	Calice € 2,00 ½ litro € 6,00	¼ litro litro	€ 4,50 € 10,00
Vino rosso CABERNET SAUVIGNON	Calice € 2,00 ½ litro € 6,00	¼ litro litro	€ 4,50 € 10,00

• VINI IN BOTTIGLIA •

I vini al calice sono proposti a rotazione.
Chiedi allo staff per informazioni.



VINI BOLLICINE

Chardonnay (Venezia)	€ 13,50 € 2,50
Durello - Terre dei Cimbri (Vicenza)	€ 15,00 € 3,00
Prosecco Rebuli Extra Dry DOCG (Treviso)	€ 18,50 € 3,50
Prosecco Rebuli Brut DOCG (Treviso)	€ 18,50 € 3,50
Trento DOC Brut - Mas dei Chini (Trento)	€ 28,00 € 5,00

VINI BIANCHI FERMI

Chardonnay Fermo - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50 € 2,50
Tai Veneto - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50 € 2,50
Ribolla Gialla Collio - Cormons (Gorizia)	€ 18,00 € 3,00
Gewürztraminer vigna Windegg - Brigl (Bolzano)	€ 28,00 € 5,00

VINI ROSSI

Cabernet Franc - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50 € 2,50
Malbech - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50 € 2,50
Raboso Frizzante - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50 € 2,50
Valpolicella Classico - Manara (Verona)	€ 15,00 € 3,00
Ripasso - Manara (Verona)	€ 20,00 € 4,00

VINI DOLCI

Moscato Fior D'Arancio DOCG - Colli Euganei (Padova)	€ 16,50 € 3,50
Recioto della Valpolicella El Rocolo - Manara (Verona)	€ 25,00 € 6,50



3



• BIRRE ALLA SPINA •

Birra bionda OBERBRÄU HELL¹

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 5,00

Birra rossa OBERBRÄU ROSSA¹

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,00

Birra artigianale APA DEL DOGE

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,00

Birra Bier Blanche PATER LINUS¹

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,00

• BIRRE IN BOTTIGLIA •

Birra analcolica

€ 6,00

Birra Weissbier

€ 6,50

Birre artigianali birrificio Follina:

Follinetta (Belgian saison) cl.33 – 5% alc.

€ 6,50

Botanica (Golden Ale) cl.33 – 6% alc.

€ 6,50

Bramosa (Session Ipa) cl.33 – 4,5% alc.

€ 6,50

Giana (Belgian dark strong ale) cl.33 – 8% alc.

€ 6,50

Sanavalle (Belgian amber ale) cl.33 – 6% alc.

€ 6,50

• CUCINA •

**Filetto di branzino con patate al forno
e verdure grigliate****€ 18,50****Grigliata Old City**

Costicine di maiale con la nostra concia BBQ, salsiccia, galletto Valtellina, verdure alla piastra, patate fritte, fagioli con cipolla, polenta.

€ 22,00**Tagliata con rucola, funghi champignon
e Parmigiano Regg. DOP^{1/7}****€ 19,50****Galletto Valtellina* 100% italiano
con patate arrosto^{1/7}****€ 18,50****Costine di maiale* con la nostra concia
BBQ e patate arrosto****€ 16,50****Tagliata di pollo con verdure grigliate****€ 16,50****Braciolona Old City con fagioli e cipolla****€ 18,50****Stinchetto di maialino arrosto*
con patate arrosto****€ 18,50**

• INSALATONE •

LA COSTA BLANCA ⁴

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio),
pomodorini, zucchine, carote, tonno, olive taggiasche

€ 12,50

**LA CHICCHIRICHÌ** ⁷

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), carote,
pollo alla griglia, formaggio Piave Mezzano DOP

€ 12,50

**LA DELICATA** ^{7/8}

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), bresaola
della Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP,
noci Lara, rucola, pomodorini

€ 12,50

**LA CAPRESE** ⁷

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), mozzarella
di bufala, pomodorini, olive taggiasche, origano di
Pantelleria, salsa Tzatziki (decoro)

€ 12,50



• CONTORNI •

Patate fritte*

€ 4,50

Patate arrosto

€ 5,00

Verdure alla piastra

€ 5,00

Insalatina mista

€ 4,50

Fagioli con cipolla

€ 4,50

• MENÙ BAMBINI •

Hamburger e patatine fritte* ^{1/7}

€ 10,00



Würstel e patatine fritte*

€ 10,00







6



IL SEGRETO DELLA NOSTRA • PALA ROMANA •

UN IMPASTO PERFETTO
È IL SEGRETO PER UNA PALA (PINSÀ)
ALTAMENTE DIGERIBILE
E DAI PROFUMI INTENSI.

DEDICHIAMO PIÙ DI 18 ORE DI LAVORO
MANUALE PER OGNI IMPASTO.

La digeribilità è resa agevole dalla qualità
delle **5** farine utilizzate,
dai **3** giorni di maturazione enzimatica,
dalle **3** lievitazioni,
dalla **limitata quantità di lievito** utilizzato
e dai **2** tempi di cottura che **riducono l'umidità finale**.

VALORI NUTRIZIONALI DELLA NOSTRA PALA

Fonte di fibre (3,1 g per 100 g)

Fonte di proteine (10,4 g per 100 g) = 15% valore nutrizionale giornaliero

A basso contenuto di grassi saturi (0,6 g per 100 g)

Fonte di ferro (2,42 mg per porzione) = 17% valore nutrizionale giornaliero

Fonte di fosforo (294 mg per porzione) = 42% valore nutrizionale giornaliero



6

LA NOSTRA PALA ROMANA

Leggera e digeribile

X 1 PALA
MONOPORZIONE

X 3 PALA MAXI PER 3 PERSONE
CON 2 GUSTI A SCELTA

MONO | MAXI

LA SABINA ^{1/7/9} € 13,00 | € 36,00

Mozzarella fior di latte, porri spadellati, guanciale, pecorino Val d'Orcia DOP

LA CARAVELLA ^{1/4/7} € 13,00 | € 36,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo Coratina, rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP

LA PORCHETTINA ^{1/7/9} € 13,00 | € 36,00

Mozzarella fior di latte, peperoni arrostiti al forno, porchetta nostrana

L'ORTOLANA ^{1/7/9} € 12,50 | € 34,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, zucchine, peperoni arrostiti al forno, Parmigiano Reggiano DOP

LA CAMPAGNOLA ^{1/7} € 12,50 | € 34,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana, cipolla rossa di Tropea ripassata, ricotta affumicata

LA PARMIGIANA ^{1/7/9} € 12,00 | € 33,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

LA VINCENZINA ^{1/7} € 12,00 | € 33,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, filetti di pomodoro confit, basilico, olio evo Coratina

LA PIACENTINA ^{1/7} € 12,50 | € 34,00

Mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, pancetta coppata a fine cottura, filetti di pomodori confit

L'OLD CITY ^{1/7/8} € 13,50 | € 37,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, rucola, granella di pistacchio, mortadella IGP Bologna, granella di fave di cacao monorigine

LA PANTELLERIA ^{1/4/7} € 14,50 | € 38,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, acciughe del mar Cantabrico

LA SIRENETTA ^{1/4/7} € 14,50 | € 38,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico, basilico, olio evo Coratina



L'ESTIVA ^{1/7}

€ 14,50 | € 38,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: mozzarella fior di latte, olive taggiasche, pomodorini datterini freschi, rucola, prosciutto crudo di Parma 22 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio evo Coratina, glassa di aceto balsamico

LA PIAVE ^{1/7}

€ 12,00 | € 33,00

Melanzane al funghetto, salsiccia nostrana, olive taggiasche, scaglie di Piave mezzano DOP

LA COLONICA ^{1/7}

€ 12,50 | € 34,00

Mozzarella fior di latte, champignon freschi, a fine cottura: sopressa Veneta, scaglie di Piave mezzano DOP

L'AUTUNNALE ^{1/7}

€ 12,00 | € 33,00

Mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, gorgonzola piccante Dop, sopressa Veneta

LA MORTAZZINA ^{1/7}

€ 13,00 | € 36,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, peperoni arrostiti al forno, gorgonzola piccante Dop, mortadella IGP Bologna

LA MARGHERITA ^{1/7}

€ 8,50 | € 23,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo Coratina

LA TONNO E CIPOLLA ^{1/4/7}

€ 11,50 | € 32,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, filetto di tonno, cipolla rossa di Tropea ripassata

LA PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI ^{1/7}

€ 11,50 | € 32,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, prosciutto cotto delicato a fine cottura

LA VERDURE ^{1/7}

€ 11,50 | € 32,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, verdure grigliate

LA DIAVOLETTA ^{1/7}

€ 11,50 | € 32,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, spianata Calabria, cipolla rossa di Tropea ripassata

LA CAPRICCIOSETTA ^{1/7}

€ 12,50 | € 34,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi agli aromi, olive taggiasche, prosciutto cotto delicato a fine cottura

LA FRESCA ^{1/7}

€ 11,50 | € 32,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, brie, pomodorino datterino fresco a fine cottura

L'AURORA ^{1/7}

€ 13,00 | € 36,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, a fine cottura: bresaola della Valtellina IGP, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

LA BUFALINA ^{1/7/9}

€ 12,50 | € 34,00

Pomodoro pelato 100% italiano, olive taggiasche, a fine cottura: mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio evo Coratina

LA CRUDO DI PARMA 22 MESI ^{1/7/9}

€ 12,50 | € 34,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 22 mesi, basilico, olio evo Coratina





7

**Cioccolateria
Veneziana**
mengo brothers



I NOSTRI
• DOLCI •

Gelato soft fior di latte ⁷	€ 5,00
Guarnizioni: frutti di bosco*, creme spalmabili variegati, creme liquorose (Cuore di Cioccolato, Zabaione Rum e Miele)	
Gelato soft fior di latte affogato al caffè ⁷	€ 6,00
Gelato soft fior di latte affogato al Rhum ⁷	€ 7,00
Dolci e semifreddi della casa	€ 5,00
La tre Cioccolati	€ 5,00
Tiramisù ^{1/3/7}	€ 5,00
Panna cotta* classica ⁷	€ 5,00
Sorbetto limone analcolico	€ 3,50
Sorbetto limone alcolico	€ 4,00

In collaborazione con Cioccolateria Veneziana realizziamo anche torte personalizzabili per i vostri eventi, compleanni, anniversari, ricorrenze e feste, su prenotazione anche da asporto.





8

LE NOSTRE
• **GRAPPE E LIQUORI** •
ARTIGIANALI DAL 1960

Grappa Regina Barricata 18 mesi	€ 3,50
Grappa Regina	€ 3,50
Frutti di bosco con grappa	€ 3,00
Pera con grappa	€ 3,00
Digestivo Vecio Piave	€ 3,00
Limoncino	€ 3,00
Liquirizia	€ 3,00
Crema Liquorose ⁷	€ 3,00

• **ACQUA E BIBITE** •

Acqua microfiltrata in bottiglia 0,75 L	€ 2,50
Coca Cola, Fanta, thè alla pesca, thè al limone alla spina:	
Piccola 0,30 L	€ 3,00
Media 0,50 L	€ 5,00
Bibite in lattina	€ 3,00
Succhi di frutta	€ 3,00

• **BAR** •

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Cioccolata calda	€ 3,00
Tè caldo, camomilla, tisana	€ 3,00

• **RHUM** •

Rhum 12 anni	€ 6,00
Degustazione di cioccolato artigianale monorigine e rhum 12 anni	€ 8,50



9

La Bottega
DELL'OLD CITY

Da oggi all'interno
del nostro locale troverai
"La Bottega dell'Old City",
un angolo dedicato
ad un'accurata selezione
di prodotti enogastronomici
del territorio e della
Ciocolateria Veneziana.





INFORMAZIONI UTILI

Gentile Cliente, ti informiamo che le portate possono contenere alimenti con ALLERGENI, ti chiediamo cortesemente di specificare al momento dell'ordinazione **eventuali allergie** o **intolleranze alimentari**.

Chiedi pure informazioni al nostro personale, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

LISTA ALLERGENI:

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi
6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa
13. Lupini 14. Molluschi.

* Gli ingredienti o i prodotti contraddistinti con "*" possono essere surgelati o congelati all'origine, oppure esser stati sottoposti a congelamento presso la nostra cucina, prima dell'utilizzo o della finitura in relazione alla stagionalità, disponibilità sul mercato o organizzazione produttiva.

Aggiunta ingredienti extra da 1 a 3,50 €
Servizio al tavolo 2,00 €