



COLORS
VENEZIA
HOTELS & FOOD

MENU

Un viaggio del palato tra i colori
e sapori autentici della Laguna

**WELCOME
ON BOARD**



scan for
english menu

“

Do ciàcole, un'ombra e un cicchetto...
e par un momento el mondo se ferma.
Magné col cuore, che la freta
la lassemo fora de la porta.
Qua se magna col gusto dei veci e i colori dei tosi.
Bon appetito, fioi!

”

IL BENVENUTO

"Na piova de cicchetti de tutti i colori"

Un piatto degustazione di cicchetti serviti su una lastra di ardesia, per stuzzicare l'appetito.

- **Baccalà Mantecato** su crostino di pane
- **Sarda in Saor** Con cipolla bianca, pinoli e uvetta su crostino di pane casareccio
- **Folpetto al Nero** su crema di patate
- **L'Arancino di Laguna** un omaggio al "Risi e Bisi" (Riso, piselli, guancia e taleggio)
- **L'Arancino dell'Adriatico** mantecato al nero di seppia, farcito con seppioline e zeste di limone
- **Gorgonzola e Noci** su pane di segale
- **Schie fritte** su polenta bianca

€ 16,00



Coperto e servizio € 2

“

A Venezia se dixe che “el riso nase ne l’acqua
e el deve morir nel vin” ...
ma prima, el deve passar par sta cuxina!
Che sia un bigolo tirà al torcio o un risi e bisi fato
come Dio comanda, ogni forchetta xé un colpo de
remo che ve porta in mezo al canal.
Qua drento ghe xé la paziensa de chi spulcia i bisi
e la forsa de chi impasta col cuor.
Senti che profumo? Xé l’oro de la nostra terra che
deventa musica in boca.
Magné col gusto de chi sa goderse la vita, un
bocon dopo l’altro, senza corer...
che tanto la laguna la ne speta!”

”

CUCINA

"intanto comincia ...e dopo, pasta o minestra?"

ANTIPASTI

Baccalà Mantecato alla Veneziana	€ 14
Servito con crostini di polenta bianca abbrustolita	
Sarda in Saor	€ 12
Con cipolla bianca, pinoli e uvetta, su crostino di pane casareccio	
Schie con Polentina	€ 14
Piccoli gamberetti di laguna fritti su polenta morbida	
Folpetti Bolliti	€ 15
Conditi con olio, limone, prezzemolo e un pizzico di pepe	
Impepata di cozze	€ 12
Cozze saltate al prosecco e pepe nero	
Tagliere Mare "Colors" (min. per 2 persone)	€ 28
Un viaggio tra i sapori autentici della nostra laguna. Selezione di specialità servite su tagliere	
Tagliere Terra "Colors"	€ 14
Soppressa veneta, pancetta veneta, formaggio Ubriaco e Asiago stravecchio con mostarda artigianale	

PRIMI PIATTI

Bigoli in Salsa	€ 12
Tagliolini al Nero di Seppia	€ 14
Gnocchi di Patate alla Granseola	€ 16
Ravioli a mezzaluna al branzino con crema di zucchine e granella di pistacchio	€ 14
Linguine ai Caparosoli (vongole veraci)	€ 15
Paccheri al Ragù d'Anatra	€ 14
Casereccie alla Busara di scampi	€ 16
Zuppa di Pesce della Laguna di seppie, molluschi e crostacei	€ 16

“

"Adesso se fa sul serio, fioi. Co i 'piatti de sora' entremo nel cuor della nostra storia.
 Xé el profumo del fegato che se desfà in boca,
 xé el nero della seppia che pare un quadro de pittura,
 xé el pissetto fritto che scrocca de allegria.
 Qua ogni ingrediente ga la so sposa:
 la polentina bianca par el baccalà,
 quella gialla par la carne...
 erché a Venezia el contorno no xé un contorno,
 xé un compagno de vita!
 Magné con calma, godéve sta pignata de sapori
 che sà de mare e de orto.
 Perché un secondo fatto ben, xé come un baso
 dopo un longo parlar: el te lassa el segno nel cuor.

”

CUCINA

"i piatti de sora!"

SECONDI PIATTI E CONTORNI*

**Ogni piatto include già il contorno studiato per esaltare i sapori.*

Fegato alla Veneziana con polenta morbida di mais giallo	€ 17
Seppie al Nero con fette di polenta bianca grigliata	€ 18
Frittura dell'Adriatico e verdurine dell'orto	€ 22
Tagliata di Manzo al Rosmarino con patate novelle al forno	€ 24
Orata al Cartoccio con pomodorini, olive taggiasche e patate tagliate a fette sottili	€ 20
Polpette della tradizione con sugo di pomodoro e polenta morbida	€ 14
Bisato (Anguilla) in umido in un sugo ricco di pomodoro, alloro e pepe nero, serviti con pane tostato	€ 22
Scampi alla Busara accompagnato da crostini di pane	€ 18
Calamari Ripieni con caponata di verdure	€ 22
Tagliata di Tonno in crosta di sesamo con fagiolini saltati e cipolle rosse marinate	€ 22

“

Fresche come 'na bava de vento in riva al mar
e colorae come i banchi de Rialto ala mattina.
Qua l'orto se fa belo par portarve
un sorseto de frescura e de saor:
par chi vol star leggero,
ma col cuor pien de gusto!"

”



INSALATONE

"assa star ea salatina, daghe de salatona!"

**Ognuna servita su una ciotola, con aggiunta di focaccia*

RIVIERA

€ 12

Ingredienti: Misticanza, salmone marinato, avocado, pomodorini gialli, semi di sesamo nero e citronette al lime

IL DOGE

€ 12

Ingredienti: Misticanza, petto di pollo, crostoni di pane, scaglie di Grana Padano e salsa di yogurt alle erbe

MURANO

€ 11

Ingredienti: Misticanza, tonno sott'olio, patate novelle al vapore, olive taggiasche, uova sode, cipolla rossa di Tropea marinata

BURANO

€ 12

Ingredienti: Misticanza, Mozzarella di Bufala DOP, pomodorini rossi, mandorle tostate, olive taggiasche e una riduzione di aceto balsamico di Modena

CONTADINA

€ 11

Ingredienti: Misticanza, mela verde, noci, cubetti di Asiago DOP, chicchi di melagrana e un filo di miele

KIDS



CUCINA

GONDOLA ARCOBALENO

€ 10

Una mini gondola che porta in tavola 6 crocchette di pollo e una cascata di patatine fritte dorate

PIZZA

ARLECCHINO

€ 10

Una baby Margherita preparata con amore a forma di cuore o di orsetto, con San Marzano DOP e fior di latte

“

Ghe xé robe che no cambia mai,
 come el parlar dei veci
 o el vento che rinfresca la calletta.
 Sta lista xé la nostra storia:
 sapori schietti, pochi ingredienti ma de quei boni,
 messi sora un impasto che par una nuvola.
 Xé le pizze de sempre, fate col cuor de oggi.
 Perché par inventar el futuro, bisogna saver
 imparar dal passato e da chi
 ne gà insegnà a magnar ben.
 Semplici e bone... proprio come nialtri!"

”

PIZZE TRADIZIONALI

"che voja de 'na pizzetta!"

MARINARA D'AUTORE

€ 9

San Marzano DOP, aglio nero, origano di Pantelleria, acciughe del Cantabrico

MARGHERITA DOC

€ 8

San Marzano DOP, fior di latte, basilico fresco, olio EVO

NAPOLI

€ 10

San Marzano DOP, fior di latte, filetti di acciughe del Cantabrico e capperi di Salina

CAPRICCIOSA

€ 11,5

San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto Cotto Capitelli, carciofini, olive, funghi

DIAVOLA

€ 11

San Marzano DOP, fior di latte, Sopressa Vicentina DOP, peperoncino fresco e una grattugiata di Cren (rafano) fresco all'uscita

4 FORMAGGI VENETI

€ 11

Fior di latte, Asiago, Morlacco, Gorgonzola DOP

BUFALA

€ 11,5

San Marzano DOP, mozzarella di bufala a crudo, basilico, olio EVO

VEGETARIANA

€ 10

San Marzano DOP, fior di latte e verdure di stagione dell'orto

TONNO E CIPOLLA

€ 10,5

San Marzano DOP, fior di latte, filetti di tonno sott'olio, cipolla di Tropea.

PUGLIESE

€ 9,5

San Marzano DOP, fior di latte, cipolla rossa di Tropea e olive taggiasche.

“

Ste pizze no xé fate col stampo,
ma col peneo de la fantasia!
Ghe gavemo messo drento i colori de Buran,
el profumo del vento che vien dal mar e i mejo frutti
de la nostra terraferma.
Ogni disco de pasta xé na tela bianca
dove che i sapori i se rincorre e i se basa.
Lasseve stupìr: xé la nostra Venezia che diventa
moderna, coraggiosa e... saporitissima.
Un morsego de arte che ve farà spalancar i oci!

”



PIZZE D'AUTORE

*"Ogni pizza xe 'na speneada de sapor,
co i colori dea nostra tera e del nostro mar!"*

GONDOLIERE

€ 13

fior di latte, pomodorini confit rossi (cotti lentamente al forno), filetti di alici del Cantabrico, olive taggiasche, stracciatella e scorza di limone

RIALTO

€ 15

Mozzarella di bufala, pomodorini confit gialli (cotti lentamente al forno), code di gamberi saltate al brandy, stracciatella, granella di pistacchio e basilico fresco

LAGUNA BLU

€ 16

Crema di zucca, fior di latte, baccalà mantecato a crudo (all'uscita), granella di mandorle, polvere di liquirizia e fiori eduli

TARDIVA

€ 13

Bufala, Radicchio Rosso di Treviso IGP saltato, pinoli tostati granella di speck croccante e riduzione di Cabernet

CAMPALTO GREEN

€ 13

Crema di piselli, stracciatella, pancetta croccante, pecorino veneto, mentuccia fresca, riduzione di aceto balsamico

L'ISOLA D'ORO

€ 14

Crema di carciofi, fior di latte, lardo di Colonnata, pecorino veneto, pepe nero macinato fresco, mentuccia

NERO DI BURANO

€ 15

Impasto al carbone vegetale, fior di latte, seppie in nero, pomodorini confit rossi (cotti lentamente al forno) e burrata

LA CORALLO

€ 16

Base pomodoro San Marzano, pomodorini confit gialli (cotti lentamente al forno), frutti di mare saltati (cozze, vongole, code di gamberi, calamaretti, seppioline) bottarga di muggine, aglio, prezzemolo fresco

L'ORTO DI CAMPALTO

€ 13

Fior di latte, crema di peperoni, zucchine fritte "alla veneziana", burratina, polvere di olive nere essiccate, e basilico fritto

UBRIACA

€ 14

Fior di latte, Formaggio Ubriaco all'Amarone, pere caramellate, speck dell'Alto Adige, noci del Piave e un velo di miele di castagno

MONTANARA DOC

€ 13

Crema di patate, fior di latte, luganega veneta, scaglie di pecorino veneto e rosmarino fresco

LA SERENISSIMA

€ 16

San Marzano DOP, fior di latte, mollica di pane tostata alle erbe, folpetti bolliti, pepe nero macinato fresco, gocce di emulsione di olio al prezzemolo e scorza di limone grattugiata

“

E par finir...
un per de dolsi, che par de tocar el cieo!
Che sia roba seca da tociar nel vin
o 'na crema che se desfà in boca,
qua la ragiòn la lassemo al de fora.
Xé el baso de la bona note,
quel sapor che te resta sul cuor e che te fa dir:
'Ah, che ben che se stà!'
Lasseve tentar, che la vita xé amara solo
se non se sa come dolsirla!

”

DESSERT

*"semplice, secco da tociar o cremoso
fatte tentar da un dolsetto!"*

Tiramisu	€ 6
Bussolai e Zaeti con Vin Santo	€ 7
Crema Fritta alla Veneziana	€ 6
Focaccia Veneziana (Fugasa) accompagnata da crema al mascarpone	€ 6
Pasticcio di mele alla veneziana	€ 6

VINI DA DESSERT

*"co un goto de vin de queo giusto
el dolsetto diventa ancora più bon!"*

Torchiato di Fregona (Passito)

🍷 Calice: € 6

Recioto di Soave

🍷 Calice: € 6

“

Un sorsetto per buttar zo el boccon
..e semo pronti per ricominciar.
L'acqua, se sa, sarà sempre benedetta,
ma co i fioi vinse sicuro 'na coca o un arancetta.
E dopo l'amaro e un caffettin
ghe stària dà dio un sonelin.

”



BIBITE

*“mamma mia, quanta se!
...e dopo un bicerin insieme al caffè!”*

Acqua naturale/frizzante (1 L.)	€ 3.00
The pesca/limone (33 cl.)	€ 3.00
Fanta / Coca cola / Sprite (33 cl.)	€ 3.00
Lemonsoda/ Chinotto / Coca zero (33 cl.)	€ 3.00
Succhi di frutta	€ 3.50

Aperitivo della Casa “Bellini”	€ 6.00
Spritz all’Aperol / Campari / Select	€ 5.00
Gin Lemon	€ 6.00
Gin Tonic	€ 6.00
Gin Cola	€ 6.00
Rum Cola	€ 6.00
Superalcolici	€ 4.00
Whisky	€ 7.00
Grappa / Amaro	€ 5.00

Caffè espresso	€ 1.80
Cappuccino / Caffè corretto	€ 2.50
Deca / Ginseng	€ 2.50
Caffè Americano	€ 2.50
Cacao bimbo	€ 2.80

“

Un pasto senza vin xé come Venezia senza acqua:
no se pol veder!

Che 'l sia bianco come el mar de matina
o rosso come el fògo del tramonto,
ogni goto xé un brindisi alla salute e all'amicizia.

Alsé i calici, vardéve nei oci
e feghe onor a sta terra
che ne regala l'allegria drento a 'na botiglia.
In alto i cuori e... cin cin, de gusto!"

”



CARTA DEI VINI

"Rosso o bianco ...ti caschi sempre in pie!"

VINI BIANCHI

(Freschezza e Sapidità)

**Prosecco Superiore DOCG
(Valdobbiadene)**

 bott. € 22  Calice: € 4,5

Soave Classico DOC

 bott. € 20  Calice: € 4

Lugana DOC

 bott. € 24  Calice: € 5

Pinot Grigio delle Venezie

 bott. € 20  Calice: € 4

Vespaiolo di Breganze

 bott. € 22  Calice: € 4,5

VINI ROSSI

(Carattere e Territorio)

Valpolicella Ripasso DOC

 bott. € 26  Calice: € 5

Amarone della Valpolicella DOCG

 bott. € 55

Raboso del Piave

 bott. € 20  Calice: € 4

Merlot dei Colli Euganei

 bott. € 17  Calice: € 3,5

VINI SFUSI

(sempre selezionati)

Tai bianco

 ¼L € 4

 ½L € 7

 1L € 12

Prosecco DOC

 ¼L € 4,5

 ½L € 8

 1L € 14

Cabernet Franc

 ¼L € 4

 ½L € 7

 1L € 12

“

No de solo vin vive l'omo!
Par bagnar la gola e rinfrescar i pensieri,
gavemo scelto de le birre che par de beber
el sol e la terra.
Che sia bionda come la barena
o scura come la note in laguna,
ogni goto xé un brindisi alla compagnia.
Alsa el calice, varda la schiuma e...
salute, fioi!"

”

BIRRE

"poche robe xe mejo de 'na biretta fresca!"

BIRRE IN BOTTIGLIA

La Bianca (Blanche de Bruxelles)

 0,33cl. € 6,50

La Bionda (Menabrea 150°)

 0,33cl. € 6,50

L'Ambrata (Amarcord Midòna)

 0,33cl. € 6,50

La Rossa (Theresianer Premium Red Ale)

 0,33cl. € 6,50

La Nera (Guinness Draught)

 0,33cl. € 6,50

Analcolica (Beck's Blue)

 0,33cl. € 5,50

BIRRE ALLA SPINA

Birra Moretti bionda

 0,20cl. € 4,00

 0,40cl € 6,00

 1 L € 12,00

Birra Moretti rossa

 0,20cl. € 4,00

 0,40cl € 6,00

 1 L € 12,00

WiFi BlueColors WiFi
psw: bluecolors24

ORARI
pranzo dalle 12.00 alle 14.30
cena dalle 19.00 alle 23.00

www.colorsvenezia.com

