MARCANDOLE

# CAFÉ DES ARTS

## VENEZIA

# CAFFETTERIA – BEVANDE CALDE

## CAFETERIA – HOT DRINKS

### LISTINO CAFFETTERIA

| | |
|---|---|
| Espresso | € 4 |
| Espresso Macchiato | € 4 |
| Macchiatone | € 6 |
| Decaffeinato | € 4 |
| Espresso doppio | € 6 |
| Latte Macchiato | € 6 |
| Cappuccino | € 6 |
| Caffè Americano | € 5 |
| Caffè orzo \ ginseng | € 5 |

Bevanda calda dalla selezione della caffetteria
Selezione di frolle - *Hot drink from the cafeteria selection and selection of shortcrusts* € 10

### CARTA DEI TÈ

| | |
|---|---|
| Tè Nero Classico - *Classic black tea* | € 10 |
| Tè Nero Orange - *Black Orange tea* | € 10 |
| Tè Earl Grey al Bergamotto - *Earl Grey Bergamot tea* | € 10 |
| Tè Verde - *Green tea* | € 10 |
| Tè Verde Zenzero e Limone - *Ginger and Lemon Green Tea* | € 10 |
| Tè Deteinato - *Deteined Tea* | € 10 |
| Infusi ai Frutti di Bosco - *Infusions with Berries* | € 10 |
| Infusi Digest - *Digest infusions* | € 10 |
| Camomilla - *Chamomile* | € 10 |

Bevanda calda dalla selezione della caffetteria o the
Selezione di frolle - *Hot drink from the cafeteria or tea selection and selection of shortcrusts* € 12

# IL SALOTTO VENEZIANO – BEVANDE CALDE

## THE VENETIAN SALON – HOT DRINKS

### LISTINO DELLE CIOCCOLATE CON PANNA

| | |
|---|---|
| Cioccolata Fondente - *Dark chocolate* | € 10 |
| Cioccolata Arancia Cannella - *Orange cinnamon chocolate* | € 10 |
| Cioccolata Amaretto - *Amaretto chocolate* | € 10 |
| Cioccolata Bianca - *White chocolate* | € 10 |
| Cioccolata Gianduia e Nocciole Piemontesi - *Gianduia and Piedmontese hazelnuts chocolate* | € 10 |

Bevanda calda dalla selezione cioccolate
Selezione di frolle - *Hot drink from the hot chocolate selection and selection of shortcrusts* € 14

### SFOGLIATI PER LA COLAZIONE

| | |
|---|---|
| Croissant vuota - *natural croissant* (2-4-7) | € 4 |
| Croissant farcita - *filled croissant* (2-4-7-10) | € 5 |

### DOLCEZZE

| | |
|---|---|
| Torta di mele - *Apple pie* (2-4-7-10-11) | € 12 |
| Tiramisù - *Tiramisù* (2-4-7) | € 12 |
| Torta ai tre cioccolati - *Three chocolate cake* (2-4-7-10-11) | € 12 |
| Crostata alle fragole con crema pasticcera - *Strawberry tart with custard* (2-4-7-10) | € 12 |
| Crostata al Mango - *Mango tart* (2-4-7-10) | € 12 |
| Frolla fichi e noci - *Fig and walnut tart* (2-4-7-10-11) | € 12 |

# IL RISVEGLIO- LA COLAZIONE

## THE AWAKENING - BREAKFAST TIME

### COLAZIONE "VENEZIANA"

Bevanda calda dalla selezione caffetteria
Nettare di frutta o spremuta
Croissant a scelta (2-4-7-10)
Selezione di frolle (2-4-7-10) € 22
*Hot drink from the coffee shop selection*
*Fruit nectar or squeezed*
*Croissant of your choice*
*Shortcrusts selection*

### COLAZIONE "DOLCE LAGUNA"

Bevanda calda dalla selezione caffetteria O Tè
Coppa di frutta fresca
Spremuta o Nettare di frutta
Croissant o porzione di dolce (2-4-7-10-11-14) € 25
*Hot drink from the coffee shop selection O Tea*
*Fresh fruit cup*
*Squeezed or Fruit nectar*
*Croissant or portion of dessert*

### COLAZIONE "TELE E TAZZINE"

Bevanda calda dalla selezione caffetteria O Tè
Coppa di frutta fresca
Spremuta o Nettare di frutta
Sandwich Prosciutto e formaggio (2-4-7-14)
Selezione di frolle (2-4-7-10-11-14) € 30
*Hot drink from the coffee shop selection O Tea*
*Fresh fruit cup*
*Squeezed or Fruit nectar*
*Sandwich Ham and cheese*
*Selection of shortcrusts*

# LE TENTAZIONI “HEALTHY”

## THE “HEALTHY” TEMPTATIONS

| | |
|---|---|
| Spremuta fresca di agrumi - *Fresh citrus juice* | € 10 |
| Nettari di frutta Pesca / Albicocca / Mirtillo selvatico / Arancia / Pera - *Fruit Nectars Peach / Apricot / Wild Blueberry / Orange / Pear* | € 6 |
| Coca / Coca zero / Aranciata / Tè pesca / Tè limone Ginger ale / Ginger beer / Tonica - *Coca / Coca zero / Orangeade / Peach Tea / Lemon Tea / Ginger ale / Ginger beer / Tonic* | € 6 |
| Aperitivo analcolico Festivo Portofino / San bitter al passino fruit - *Non-alcoholic aperitif Festivo Portofino / San bitter passion fruit* | € 8 |
| Acqua naturale 0.33 - *Still water 0.33* | € 4 |
| Acqua frizzante 0.33 - *Sparkling water 0.33* | € 4 |
| Acqua naturale 0.70 - *Still water 0.66* | € 6 |
| Acqua frizzante 0.70 - *Sparkling water 0.66* | € 6 |

# SOFT COCKTAIL

Cocktail Dalì
Lime, distillato analcolico, lamponi, ginger beer
*Lime, non-alcoholic distillate, raspberries, ginger beer* € 15

Cocktail Veneziano
Bitter analcolico, nettare di arancia
*Non-alcoholic bitters, orange nectar* € 14

Cocktail Barovuer&Toso
Lime, zucchero, nettare di arancia, nettare di mirtillo rosso
*Lime, sugar, orange nectar, cranberry nectar* € 15

Bellini az. Cannella - Bellini € 12

## VINO ZERO - ZERO WINE

Prosecco az. Anna Spinato - *Prosecco wine* € 10
Prosecco rosè az. Anna Spinato - *Prosecco rosè wine* € 10

## VINO - WINE

Prosecco brut az. Cannella - *Prosecco wine* € 10
Prosecco Valdobbiadene Superiore docg brut "setage" az. Canevel - *Prosecco wine Valdobbiadene Superiore DOCG brut* € 12
Prosecco Superiore extra dry az. Anna Spinato - *Prosecco wine Superiore extra dry* € 12
Franciacorta docg brut az. Umberti - *Franciacorta docg wine* € 15
Manzoni Bianco igt az. Giorgio Cecchetto - *White Manzoni wine* € 10
Cabernet Sauvignon igt az. Paolin - *Cabernet Sauvignon red wine* € 10

## BIRRE - BEERS

Birra in bottiglia selezionata dalla casa - *House selected bottled beer* € 10
Birra in bottiglia analcolica 0.33 - *Non-alcoholic bottled beer* € 8

# COCKTAILS

| | |
|---|---|
| Spritz veneziano (Aperol o Campari o Select, vino spumante, soda) - *(Aperol or Campari or Select, sparkling wine, soda)* | € 12 |
| Bellini - Bellini | € 14 |
| Americano (bitter, vermouth, soda) | € 15 |
| Negroni (bitter, vermouth, gin) | € 16 |
| Dry martini (gin o vodka, Martini dry) | € 15 |
| | |
| Gin tonic (gin, tonica) | € 18 |
| Vodka tonic (vodka, tonica) | € 18 |

# SNACK SALATO

## SALTY SNACK

| | |
|---|---|
| Sandwich integrale al salmone: philadelphia, avocado - *Wholegrain salmon sandwich: Philadelphia, Avocado* (2-4-5-7-10-11-12-14) | € 16 |
| Focaccia vegetariana: melanzane, pomodoro e scamorza - *Vegetarian focaccia: eggplant, tomato, and scamorza* (1-2-7) | € 13 |
| Toast classico: prosciutto e formaggio - *Classic Toast: Ham and Cheese* (2-7-14) | € 12 |
| Toast Accademia: provola, zucchine, uova - *Accademia Toast: provola, zucchini, eggs* (2-4-7-14) | € 13 |
| Hummus di ceci con taralli - *Chickpea Hummus with Taralli* (1-2-7-14) | € 12 |
| Toast di gamberi con senape dolce - *Shrimp toast with sweet mustard* (2-3-4-7-9-10-11-14) | € 16 |
| Dentice mantecato con pan brioches - *Creamed snapper with pan brioches* (1-2-4-5-7-10) | € 16 |

Elenco degli allergeni:
1 - Sedano *Celery*
2 - Cereali contenenti glutine *Cereals containing gluten*
3 - Crostacei *Crustaceans*
4 - Uova *Eggs*
5 - Pesce *Fish*
6 - Lupini *Lupin*
7 - Latte *Milk*
8 - Molluschi *Molluscs*
9 - Senape *Mustard*
10 - Frutta a guscio *Tree nuts*
11 - Arachidi *Peanuts*
12 - Semi di sedano *Sesame seeds*
13 - Soia *Soybeans*
14 - Solfiti *Sulphites*

MARCANDOLE

CAFÉ DES ARTS
VENEZIA

# DOVE PUOI RENDERE UNICO IL TUO EVENTO

*THE PLACE YOU CAN MAKE YOUR EVENT UNIQUE*

tra un cocktail al tramonto in terrazza, un ricevimento nel giardino
o un momento esclusivo negli spazi interni,
circondato dall'ispirazione delle opere d'arte.

*between a sunset cocktail on the terrace, a reception in the garden*
*or an exclusive moment in the interior spaces,*
*surrounded by the inspiration of works of art.*

chiedi informazioni - *keep in touch:*
venezia@marcandole.com

Avvisare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze
*Notify staff of allergies or intolerances*

# MENU DEL GIORNO

DAILY MENÙ

# MENU DEL GIORNO

DAILY MENÙ

MARCANDOLE

CAFÉ DES ARTS

VENEZIA

MARCANDOLE

RISTORANTE

VIA ARGINE PIAVE 7
SALGAREDA – TREVISO

CAFÈ DES ARTS

VENEZIA

CAMPO DELLA CARITÀ –
ACCADEMIA
C/O GALERIES BARTOUX

MARCANDOLE

CATERING
GOURMET