

Allergeni



GLUTINE *gluten - gluten - gluten - gluten*



CROSTACEI *crustaceans - crustacés - krebstiere - rustáceos*



UOVA *eggs - œufs - eier - huevos*



PESCE *fish - poissons - fische - pescado*



ARACHIDI *peanuts- arachides - erdnüsse - cacahuètes*



SOIA *soybeans - soja - sojabohnen - soja*



LATTE *milk - lait - molke - leche*



FRUTTA A GUSCIO *nuts - fruits à coque - schalenfrüchte - frutos de cáscara*



SEDANO *celery - céleri - sellerie - apio*



SENAPE *mustard - moutarde - senf - mostaza*



SESAMO *sesame - graines de sésame - sesamsamen - granos de sésamo*



ANIDRIDE SOLFOROSA *sulphur dioxide - anhydride sulfureux - schwefeldioxid - dióxido de azufre*



LUPINI *lupin - lupin - lupinen - altramuces*



MOLLUSCHI *molluscs - mollusques - weichtiere - moluscos*

Attenzione, qualsiasi prodotto può contenere glutine.

Attention, any product may contain gluten.

Attention, tout produit peut contenir du gluten.

Achtung, jedes Produkt kann Gluten enthalten.

Atención, cualquier producto puede contener gluten.

Volentieri i nostri collaboratori danno ulteriori informazioni.

Our employees will gladly be at your disposal for further information.



ALLERGENI?

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."



ALLERGENE?

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."



ALLERGENS?

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."



ALLERGÈNENS?

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".



Antipasti di Mare

Insalata de folpi	11,5
Octopus salad ~ Salade de poulpe Octopus -Salat ~ Ensalada de pulpo	
Sarde in saòr	11,5
Venetian style marinated sardines ~ Sardines marinée à la vénitienne Marinierte Sardinen nach Venezianischer Art ~ Sardinas marinadas a la veneciana	
Baccalà mantecato con polenta	14,5
Venetian creamed codfish with polenta ~ Brandade de morue à la vénitienne avec polenta Venezianischen Stockfischmus mit Polenta ~ Bacalao mantecado a la veneciana con polenta	
Saltata di cozze e vongole	16
Sautéed mussels and clams ~ Sauté de moules et palourdes Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln ~ Mejillones y almejas salteadas	
Carpaccio di pesce spada	18
Carpaccio of swordfish ~ Carpaccio d'espardon Carpaccio von Schwertfisch ~ Carpaccio de pez espada	
Antipasto misto di pesce del Gatoletto	20
Mixed seafood starter ~ Entrée de fruits de mer mixtes Vorspeise von gemischtem Fisch ~ Entrantes de pescado mixto	



Antipasti di Terra

Gran Antipasto misto di verdure di stagione Mixed vegetable starter ~ Entrée de légumes mixtes Vorspeise von gemischten Gemüse ~ Entrante de verduras mixtas	14
Caprese con Bufala Caprese salad with buffalo mozzarella ~ Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne Caprese Salat mit Büffelmozzarella ~ Ensalada Caprese con mozzarella de búfala	12,5
Prosciutto crudo e Bufala Parma ham and buffalo mozzarella ~ Jambon et mozzarella de bufflonne Rohschinken und Büffelmozzarella ~ Jamón y mozzarella de búfala	14,5
Carpaccio di manzo con rucola e grana Beef carpaccio with arugula and parmesan ~ Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan ~ Carpaccio de res con rúcula y parmesano	16,5
Affettati misti Selection of cold cuts ~ Sélection de charcuterie Gemischte Aufschnittplatte ~ Plato de embutidos	16
Burrata fresca con prosciutto crudo Fresh burrata with raw ham ~ Burrata fraîche au jambon cru Frische Burrata mit rohem Schinken ~ Burrata fresca con jamón crudo	14,5



Primi di Mare

Spaghetti alle Vongole Spaghetti with clams ~ Spaghetti aux palourdes Spaghetti mit Venusmuscheln ~ Espagueti con almejas	15,5
Spaghetti allo scoglio Spaghetti with seafood ~ Spaghetti aux fruits de mer Spaghetti mit Meeresfrüchten ~ Espagueti con mariscos	16,5
Spaghetti al nero di Seppia Spaghetti with cuttlefish ink ~ Spaghetti à l'encre de seiche Spaghetti mit Tintenfisch ~ Espagueti con tinta de sepia	14
Spaghetti alla Bùsara Spaghetti «bùsara» style ~ Spaghetti à la «bùsara» Spaghetti nach «Bùsara» Art ~ Espagueti a la «bùsara»	17
Risotto ai frutti di mare* Seafood risotto ~ Risotto aux fruits de mer Meeresfrüchten risotto ~ Risotto con mariscos	13,5
Zuppetta di Mare Fish soup ~ Soupe de poissons Fishuppe ~ Sopà de pescado	17

***min. 2 persone, prezzo a persona**
min. 2 persons, price per person ~ min. 2 personnes, prix par personne
min. 2 Personen, Preis pro Person ~ min. 2 personas, precio por persona



Primi di Terra e Vegetariani

Spaghetti al Ragù o al Pomodoro	9,5
Spaghetti with ragù or tomato sauce ~ Spaghetti aux ragù o à la sauce tomate Spaghetti mit Ragù oder Tomatensauce ~ Espagueti con ragù o a la salsa de tomate	
Spaghetti alla Carbonara	12,5
Spaghetti carbonara ~ Spaghetti à la carbonara Spaghetti carbonara ~ Espagueti alla carbonara	
Lasagne al forno	12
Lasagna ~ Lasagne Lasagne ~ Lasaña	
Parmigiana di Melanzane al forno	12
Baked eggplant parmesan ~ Aubergines parmesan au four Gebackene Auberginen mit Parmesan ~ Berenjenas a la parmesana al horno	
Penne all'arrabbiata	10
Penne with spicy tomato sauce ~ Penne à la sauce de tomate épicée Penne mit pikanter Tomatensauce ~ Penne con salsa de tomate picante	
Tagliatelle fresche Pomodorini Basilico e Pecorino	11,5
Fresh tagliatelle with cherry tomatoes, basilic and pecorino cheese Tagliatelles fraîches à la tomate cerise, basilique et au pecorino Frische Tagliatelle mit Kirschtomaten, Basilikum und Pecorino-Käse Tagliatelle frescos con tomates cereza, albahaca y queso de oveja	
Tagliatelle fresche al Pesto	12
Fresh tagliatelle with Pesto ~ Tagliatelles fraîches au pesto Frische Tagliatelle mit Pesto ~ Tagliatelle frescos con Pesto	
Risotto con Salsiccia nostrana e Vino Rosso*	16,5
Risotto with Venetian sausage and red wine ~ Risotto au saucisse vé nitienne et vin rouge Risotto mit venezianischer Wurst und Rotwein ~ Risotto con salchicha veneciana y vino tinto	



Secondi di Mare

Branzino o Orata ai ferri	19,5
Grilled seabass or seabream ~ Loupe de mer ou dorade grillée Gegrillter Seebarsch oder Dorade ~ Lubina o dorada a la parrilla	
Gamberoni alla Bùsara	22
King prawns «bùsara» style ~ Crevettes à la «bùsara» Garnelen nach «Bùsara» Art ~ Langostinos a la «bùsara»	
Seppie alla Veneziana con Polenta	16,5
Cuttlefish with polenta ~ Seiches et polenta Tintenfisch und Polenta ~ Sepia y polenta	
Fritto misto	18,5
Mixed fried fish ~ Friture de poisson Frittierte Fische ~ Pescado frito	
Calamari fritti	15,5
Fried calamari ~ Calmars frits Frittierte Tintenfische ~ Calamares fritos	
Filetto di Rombo con Carciofi freschi	22
Turbot fillet with fresh Artichokes ~ Filet de turbot aux Artichauts frais Filet vom Steinbutt mit Frische Artischocken ~ Filete de rodaballo con Alcachofas frescas	
Orata al forno con Verdure di stagione	24,5
Baked sea bream with seasonal vegetables ~ Dorade au four avec légumes de saison Gebackener Seebrassen mit Gemüse der Saison ~ Besugo al horno con verduras de temporada	

*min. 2 persone, prezzo a persona
min. 2 persons, priceper person~ min. 2 personnes, prix par personne
min. 2 Personen, Preispro Person~ min. 2 personas, precio por persona

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Pane e coperto 1,5 - Servizio incluso



Secondi di Terra

Cotoletta di Pollo con Patate	12
Chicken cutlet with potatoes ~ Escalope du poulet avec pommes de terre Hühnerschnitzel mit Kartoffeln ~ Chuleta de pollo con patata	
Costolette di Agnello impanate al Rosmarino e Pepe nero	17
Lamb chops breaded with Rosemary and black pepper Côtelettes d'agneau panées au romarin et au poivre noir Lammkoteletts paniert mit Rosmarin und schwarzem Pfeffer Chuletas de Cordero Empanadas Con Romero Y Pimienta Negra	
Fegato alla Veneziana con Polenta	13
Venetian style liver with polenta ~ Foie à la vénitienne avec polenta Leber nach Venezianischer Art mit Polenta ~ Hígado a la veneciana con polenta	
Filetto di Manzo ai ferri	16,5
Grilled beef fillet ~ Filet de boeuf grillée Gegrilltes Rinderfilet ~ Filete de ternera a la plancha	
Filetto di Manzo al pepe verde	16,5
Beef fillet with green pepper ~ Filet de boeuf au poivre vert Rinderfilet mit grünem Pfeffer ~ Filete de ternera ala pimient averde	
Contorni a scelta	5,5
Insalata mista, verdure ai ferri, spinaci, patate fritte, patate al forno Mixed salad, grilled vegetables, spinach, french fries, baked potatoes	



GatoBurgers

SERVITI CON PATATE FRITTE

GATOBURGER 1 **13**

Hamburger di bovino Garronese (180 gr)
Formaggio Cheddar, insalata brasiliana,
cipolla caramellata, pomodoro fresco

GATOBURGER 2 **13**

Hamburger di bovino Garronese (180 gr)
Funghi porcini fresco spadellato,
speck croccante, provola affumicata

GATOBURGER 3 **14**

Hamburger di bovino Garronese (180 gr)
aromatizzato con zenzero, piennolo vesuviano rosso,
melanzane grigliate, provola affumicata, guanciale croccante

GATOBURGER 4 **14**

Hamburger di bovino Garronese (180 gr)
Bufalona campana, piennolo vesuviano giallo,
cipolla caramellata, insalata brasiliana

GATOBURGER 5 **10**

Hamburger di pollo nostrano, insalata brasiliana,
pomodoro fresco, salsa rosa
Tomato, mozzarella, anchovies, black olives, capers, oregano



Pizza

Marinara Pomodoro, aglio, olio, origano e basilico Tomato, garlic, olive, oil, oregano and basil	6,5
Margherita Pomodoro e mozzarella Tomato and mozzarella	8
Ortolana Pomodoro, mozzarella, verdura di stagione Tomato, mozzarella, vegetables seasonal	10
Pugliese Pomodoro, mozzarella, cipolla Tomato, mozzarella, onions	9
Viennese Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomato, mozzarella, frankfurter	9
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato, mozzarella, pepperoni	9
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms	9
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini Tomato, mozzarella, bakedham, mushrooms, artichokes	10
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salame piccante Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, pepperoni	11
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla Tomato, mozzarella, onions and tuna	10
Gorgospeck Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck	10
Regina margherita Pomodoro, mozzarella di bufala, ciliegino e basilico Tomato, Buffalo mozzarella, cherry tomato and basil	10
San Daniele Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato, mozzarella, ham	10
Redentore Pomodoro, mozzarella, salsiccia veneta Tomato, mozzarella, Venetian sausage	10



Le Pizze Speciali

Burano Pomodoro, mozzarella di bufala sopressa veneta	12
Santa Maria Nova Fior di latte, Provola affumicata patate arrostiti, guanciaie romano, rosmarino	12
Certosa Pieno o rosso vesuviano, cipolla caramellata, feta greca, nduja di spilinga, olive taggiasche	12
Gatoleto Pomodoro, mozzarella, funghi porchetta, gorgonzola	12
Lazzareto Pomodoro, pomodorini semi-dry burrata pugliese, basilico	12

LA LEGGENDA DELL'IMPASTO

PIZZA DI TIPO NAPOLETANA FERMENTATA NATURALMENTE A 72 ORE PER GARANTIRE UN PRODOTTO FINALE SOFFICE, CROCCANTE E ALTAMENTE DIGERIBILE. IL MEGLIO DELL'ITALIA NEL NOSTRO IMPASTO A BASE DI FARINE RICCHE DI PROTEINE E FIBRE.

FARINA 100% ITALIANA DI GRANO TENERO TIPO 1 CON GERME VITALE TOSTATO A FREDDO E MACINATA A PIETRA, COLTIVATA CON SISTEMI DI AGRICOLTURA INTEGRATA. TRACCIATA DAL CAMPO AL MOLINO, PRIVA DI MICROTOSSINE, DISINFESTANTI E CONSERVANTI E BASSO INDICE DI GLUTINE.



Le Focacce

Vignole	10
Focaccia burrata pugliese, piennoli vesuviani gialli, prosciutto crudo	
Torcello	10
Focaccia con soppressa veneta, perlage di limone, bufala campana	
Mazzorbetto	10
Focaccia con tonno, foglie di capperi, piennolo rosso, profumo d'aglio, rucola	



La Pizza Fritta

Pizza Fritta	10
Salsa di pomodoro cotta a bassa temperatura, basilico fresco, bufalona campana, parmigiano 24 mesi	



Le Goloserie

Pizza con Nutella	6
Pizza con Nutella, banana e cannella	8



I nostri Dolci

Panna Cotta

Cooked cream

5

Crema Catalana

Catalan cream

5



Caffè

Espresso

2,5

Macchiato

2,5

Decaffeinato/Orzo

3

Cappuccino

3

Americano

3

Corretto

3

Tè e infusi

3,5

Caffelatte

4

Ciocolata Calda*

4

*con panna + 0,50

Amari, Grappe, Distillati

da 5 a 15



Bibite

Acqua (naturale e gassata) 0,75 L			3,5
Bibita (piccola e media)	2,5		5
Coca Cola, Tè al limone, Tè alla pesca, Sprite, Fanta Lemonsoda, Schweppes			
Succhi di frutta			4
Pesca, Arancia, Mirtillo, Ananas, Succo di pomodoro condito			
Birra analcolica			6
Birra Artigianale 0,50 L			7,5
Birra alla spina Bionda (piccola - media - grande)	3,5	6,5	12,5
Vini della casa (1/4 L - 1/2 L - 1 L)	5,5	9	16
Gambellara Cabernet Rosso	5,5	9	16
Gambellara Doc Bianco			



Aperitivi & Cocktails

Spritz			5
Americano			8
(campari, martini rosso, triple sec, soda)			
Negroni			8
(campari, martini rosso, gin, soda, triple sec)			
Bellini (prosecco, succo di pesca)			8
CubaLibre			8,5
(rum, coca cola, sour)			
Mojito			8,5
(rum bianco, zucchero di canna bianco, succo di lime, foglie di menta pestate)			
PiñaColada			8,5
(batida di cocco, malibù, rum bianco, succo d'ananas)			
Jamaica Me Crazy			8,5
(rum scuro, rum bianco, malibù, succo d'ananas, succo d'arancia, granatina)			
Sex on the beach			8,5
(vodka alla pesca, malibù, triple sec, succo d'arancia, granatina)			
Long Island			8,5
(rum, gin, vodka, triple sec, coca cola, sour)			



Vini Rossi

Merlot DOC Terra Musa - Veneto	22
Cabernet Sauvignon DOC Terra Musa - Veneto	22
Bardolino classico DOC Montresor - Veneto	25
Valpolicella classico DOC Montresor - Veneto	25
Ripasso della Valpolicella DOC Montresor - Veneto	35
Primo Ripasso della Valpolicella DOC Montresor - Veneto	55
Amarone della Valpolicella DOCG Montresor - Veneto	75
Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Gigante C.O.F. - Friuli	35
Pinot Nero DOC Zanotelli - Trentino	28
Lambrusco DOC Dosage 15 La Battagliola Emilia-Romagna	25
Montepulciano d'Abruzzo DOC Valle Reale - Abruzzo	28
Chianti DOCG Cinelli Colombini - Toscana	28
Therra IGT Supertuscan Podernovo - Toscana	45
Nobile di Montepulciano DOCG Croce del Febo - Toscana	45
Nero D'Avola Bausa IGP Fina - Sicilia	30
Primitivo di Manduria DOC Cantine di San Marzano - Puglia	28
Malvasia Nera DOC Cantine di San Marzano - Puglia	25
Primitivo di Manduria Sessant'anni DOC Cantine di San Marzano - Puglia	60
Nebbiolo D'Alba DOC Poderi Colla - Piemonte	35



Vini Bianchi

Pinot Grigio DOC Terra Musa - Veneto	22
Chardonnay DOC Terra Musa - Veneto	22
Sauvignon DOC Terra Musa - Veneto	22
Soave DOC Allegrini - Veneto	25
Müller Thurgau DOC Zanotelli - Trentino	25
Riesling DOC Zanotelli - Trentino	25
Gewürztraminer DOC Zanotelli - Trentino	30
Malvasia DOC Vosca - Friuli	30
Ribolla gialla DOC Gigante - Friuli	28
Friulano DOC Gigante - Friuli	28
Edda IGT Cantine San Marzano - Puglia	28
Chardonnay IGP Fina - Sicilia	28



Vini Rosè

Bardolino Chiaretto Brolo DOC Montresor - Veneto	25
Tramari Rosè DOC Cantine San Marzano - Puglia	28
Crusaè Giorgi Metodo Classico Brut Rosè Oltrepò Pavese - Lombardia	35



Le Bollicine

Prosecco Treville DOC Extradry - Veneto	18
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Bortolomiol - Veneto	25
Crudoo - Extra Dry non filtrato Giorgi - Oltrepò Pavese - Lombardia	35
Cruasè - Brut Rosè Giorgi - Oltrepò Pavese - Lombardia	35
Revì Pas Dosè Trento DOC Revì - Trentino	35
Franciacorta Brut DOCG Biondelli - Lombardia	30
Franciacorta Saten DOCG Biondelli - Lombardia	35



Bottiglie da 0,375 L

Pinot Grigio	15
Bardolino Chiaretto Rosè	13
Valpolicella	16
Chianti	16
Amarone della Valpolicella	35



Al Calice

Prosecco Extradry	4
Prosecco Brut Millesimato	4,5
Brandolino Chiaretto Rosè	4
Sauvignon	4
Pinot Grigio	4
Merlot	4
Valpolicella Classico	4,5
Chianti	4,5
Amarone della Valpolicella	10

