



Da Paolo all'Arsenale

Menù

Venezia



L'arsenale di Venezia fu costruito per l'esigenza di dare maggiore sviluppo alla cantieristica, un'attività strategica per la Serenissima, potenza marinara destinata a controllare parte del Mediterraneo. L'ubicazione dell'area dell'arsenale, compresa tra le zone conventuali di San Pietro di Castello e la parrocchia di San Giovanni in Bragora (Darsena Vecchia), fu decisa sia per la disponibilità di un grande spazio acquatico in prossimità del bacino di San Marco (lago del monastero di San Daniele) sia perché nei pressi si trovava il punto di arrivo delle zattere che dai boschi del Cadore e del Montello, utilizzando le acque primaverili del fiume Piave, trasportavano a Venezia il legname necessario. Non esiste una data precisa di fondazione: la notizia, spesso riportata, che lo vuole fondato ai primi del XII secolo, nel 1104 (subito dopo la prima crociata), dal doge Ordelafo Faliero è derivata da una medaglia commemorativa falsa realizzata nel XIX secolo.

Il primo nucleo dell'Arsenale Vecchio si fa comunque risalire alla seconda metà del XII secolo; la prima documentazione risale al 1220, con la mappa della Chronologia Magna, che testimonia che il complesso, cinto da mura merlate, era costituito da due file di squeri (cantieri coperti) ai lati della Darsena Vecchia, comunicante col bacino di San Marco solo attraverso uno stretto canale. Le ridotte dimensioni del complesso nel Duecento erano proporzionali alle esigenze della città dell'epoca: la manutenzione stagionale di una piccola squadra navale, una riserva di legname (costruita nel 1265) e di canapa, un deposito per utensili e armi del 1278.

seguici su:



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 di folpi	14,5
Octopus salad ~ Salade de poulpe Octopus -Salat ~ Ensalada de pulpo	
Sarde in saòr	14
Venetian style marinated sardines ~ Sardines marinée à la vénitienne Marinierte Sardinen nach Venezianischer Art ~ Sardinas marinadas a la veneciana	
Baccalà mantecato con polenta	17
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	19
Sautéed mussels and clams ~ Sauté de moules et palourdes Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln ~ Mejillones y almejas salteadas	
Carpaccio di pesce spada	24
Carpaccio of swordfish ~ Carpaccio d'espardon Carpaccio von Schwertfisch ~ Carpaccio de pez espada	
Tartare di tonno	24
Tuna tartare ~ Tartare de thon Thunfischtartar ~ Tartar de atún	
Antipasto misto di pesce	29
Mixed seafood starter ~ Entrée de fruits de mer mixtes Vorspeise von gemischtem Fisch ~ Entrantes de pescado mixto	

Antipasti di Terra

Bruschetta	7
Toasted bread and tomatoes ~ Pain grillé et tomates Geröstetes Brot und Tomaten ~ Pan tostado y tomate	
Gran Antipasto misto di verdure di stagione	17
Mixed vegetable starter ~ Entrée de légumes mixtes Vorspeise von gemischten Gemüse ~ Entrante de verduras mixtas	
Caprese con bufala	15
Caprese salad with buffalo mozzarella ~ Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne Caprese Salat mit Büffelmozzarella ~ Ensalada Caprese con mozzarella de búfala	
Prosciutto crudo e bufala	17
Parma ham and buffalo mozzarella ~ Jambon et mozzarella de bufflonne Rohschinken und Büffelmozzarella ~ Jamón y mozzarella de búfala	
Insalatona della Casa	15,5
Great Gatoletto Salad ~ Grand salade Gatoletto Große Gatoletto Salat ~ Gran ensalada Gatoletto	

Primi di Mare

Spaghetti alle vongole 19

Spaghetti with clams ~ Spaghetti aux palourdes
Spaghetti mit Venusmuscheln ~ Espagueti con almejas

Spaghetti allo scoglio 20

Spaghetti with seafood ~ Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti mit Meeresfrüchten ~ Espagueti con mariscos

Spaghetti al nero di seppia 19

Spaghetti with cuttlefish ink ~ Spaghetti à l'encre de seiche
Spaghetti mit Tintenfisch ~ Espagueti con tinta de sepia

Spaghetti alla būsara 22

Spaghetti «būsara» style ~ Spaghetti à la «būsara»
Spaghetti nach «Būsara» Art ~ Espagueti a la «būsara»

Gnocchi della casa con crema di salmone 15,5

Creamy salmon gnocchi ~ Gnocchi à la crème de saumon
Gnocchi mit Lachs-Creme ~ Ñoquis a la crema de salmón

Tagliatelle scampi e funghi porcini 25

Tagliatelle with scampi and porcini mushrooms ~ Tagliatelles aux langoustines et cèpes
Tagliatelle mit Scampi und Steinpilzen ~ Tagliatelle con gambas y setas porcini

Zuppetta di mare 21

Fish soup ~ Soupe de poissons
Fishuppe ~ Sopà de pescado

Primi di Terra

Spaghetti al ragù	13
Spaghetti with ragù ~ Spaghetti aux ragù Spaghetti mit Ragù ~ Espagueti con ragù	
Spaghetti alla carbonara	16
Spaghetti carbonara ~ Spaghetti à la carbonara Spaghetti carbonara ~ Espagueti alla carbonara	
Lasagne al forno	15
Lasagna ~ Lasagne Lasagne ~ Lasaña	

Vegetariani

Tagliatelle fresche pomodorini basilico e pecorino	16
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	
Penne all'arrabbiata	12
Penne with spicy tomato sauce ~ Penne à la sauce de tomate épicée Penne mit pikanter Tomatensauce ~ Penne con salsa de tomate picante	
Parmigiana di melanzane al forno	15
Baked eggplant parmesan ~ Aubergines parmesan au four Gebackene Auberginen mit Parmesan ~ Berenjenas a la parmesana al horno	
Gnocchi della casa ai quattro formaggi	15
Gnocchi with four cheese sauce ~ Gnocchi aux quatre fromages Gnocchi mit vier Käse Sauce ~ Ñoquis a los cuatro quesos	

Secondi di Mare

Branzino o Orata ai ferri	28
Grilled seabass or seabream ~ Loupe de mer ou dorade grillée Gegrillter Seebarsch oder Dorade ~ Lubina o dorada a la parrilla	
Tagliata di tonno	29
Tuna steak ~ Coupe di thon Schnitt von Thunfisch ~ Corte de atún	
Seppie in nero alla Veneziana con polenta	20
Cuttlefish with polenta ~ Seiches et polenta Tintenfisch und Polenta ~ Sepia y polenta	
Fritto misto	23
Mixed fried fish ~ Friture de poisson Frittierte Fische ~ Pescado frito	
Calamari fritti	18
Fried calamari ~ Calmars frits Frittierte Tintenfische ~ Calamares fritos	
Seppioline ai ferri con polenta	25
Grilled cuttlefish with polenta ~ Seiche grillée à la polenta Gegrillter Tintenfisch mit Polenta ~ Sepia a la plancha con polenta	

Secondi di Terra

Cotoletta di pollo con patate	15
Chicken cutlet with potatoes ~ Escalope du poulet avec pommes de terre Hühnerschnitzel mit Kartoffeln ~ Chuleta de pollo con patata	
Braciola di Vitello ai ferri gr. 500	25
Grilled veal chop gr. 500 Côte de veau grillée gr. 500 Gegrilltes Kalbskotelett gr. 500 Chuleta de ternera a la plancha gr. 500	
Tagliata di manzo ai ferri	20
Grilled sliced beef ~ Tranches de boeuf grillées ~ Gegrilltes geschnittenes Rindfleisch Carne de res cortada a la parrilla	
Fegato alla Veneziana con polenta	20
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 al pepe verde	29
Beef fillet with green pepper ~ Filet de boeuf au poivre vert Rinderfilet mit grünem Pfeffer ~ Filete de ternera ala pimient averde	
Contorni a scelta	6
Insalata mista, verdure ai ferri, spinaci, patate fritte, patate al forno Mixed salad, grilled vegetables, spinach, french fries, baked potatoes	

La leggenda dell'impasto delle nostre pizze:

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.

Sulle nostre Pizze, usiamo solo Fior di Latte d'Agerola

Pizze classiche

Schiacciata al rosmarino 7
White pizza with rosemary

Margherita 9
Pomodoro e Fior di Latte
Tomato and mozzarella

Ortolana 14
Pomodoro, Fior di Latte, verdura di stagione
Tomato, mozzarella, vegetables seasonal

Siciliana 12
Pomodoro, Fior di Latte, acciughe, olive nere, capperi, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, black olives, capers, oregano

Viennese 10
Pomodoro, Fior di Latte, wurstel
Tomato, mozzarella, frankfurter

Diavola 12
Pomodoro, Fior di Latte, salame piccante
Tomato, mozzarella, pepperoni

Capricciosa 14
Pomodoro, Fior di Latte, prosciutto, funghi, carciofini
Tomato, mozzarella, bakedham, mushrooms, artichokes

4 Stagioni 14
Pomodoro, Fior di Latte, prosciutto, funghi, carciofini, salame piccante
Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, pepperoni

Tonno e cipolla 13
Pomodoro, Fior di Latte, tonno e cipolla
Tomato, mozzarella, onions and tuna

4 Formaggi 14
Pomodoro, Fior di Latte, gorgonzola, emmenthal, montasio
Tomato, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, montasio

Pizze classiche

Regina Margherita **15**

Pomodoro, Fior di Latte, ciliegino e basilico e Mozzarella di Bufala
Tomato, mozzarella, Buffalo mozzarella, cherry tomato and basil

San Daniele **14**

Pomodoro, Fior di Latte, prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, ham

Italian style **15**

Fior di Latte, rucola, bufala, pomodoro ciliegino
Mozzarella, rocket salad, bufala, cherry tomatoes

Calzoni

Calzone classico **13**

Pomodoro, Fior di Latte, prosciutto e funghi
Tomato, mozzarella, baked ham and mushrooms

Calzone Napoletano **14**

Pomodoro, Fior di Latte, salame piccante, ricotta e grana
Tomato, mozzarella, pepperoni, ricotta, parmesan

Le Pizze Speciali

Pizza ai Leoni Pomodoro, Fior di Latte, mozzarella di bufala, Porchetta Trevigiana Tomato, mozzarella, Buffalo mozzarella and pork	16
Pizza all'Arsenale Fior di Latte, Provola affumicata, patate viola arrostate, guanciaie romano, rosmarino Mozzarella, Provola cheese, roasted purple potatoes, Roman bacon, rosemary	16
Pizza Parmigiana Pomodoro, fior di latte, Piennolo Vesuviano, melanzane, Parmiggiano Reggiano Tomato, mozzarella, cherry tomato, eggplant, Parmigiano Reggiano	16
Pizza Da Paolo Pomodoro, Fior di Latte, funghi Porcini Porchetta trevigiana, Brie Tomato, mozzarella, Porcini mushrooms, pork, brie cheese	16
Pizza Sorrentina Fior di Latte, Salsiccia, Friarielli Mozzarella, sausage, Friarielli	16
Pizza Delicata Pomodoro, Burrata fresca, pomodorini semi-dry, Piennolo Vesuviano, Basilico Tomato, Buffalo mozzarella, yellow and red cherry tomatos, basil	16

I nostri Dolci

Tiramisù	6
Panna Cotta Cooked cream	6
Tartufo bianco o nero	6
Mousse dello chef	6
Dolci della Casa	6

Caffè

Espresso	2,5
Macchiato	2,5
Decaffeinato/Orzo	3
Cappuccino	3
Americano	3
Corretto	3
Tè e infusi	3,5
Caffelatte	4
Amari, Grappe, Distillati	da 5 a 15

Bibite

Acqua (naturale e gassata) 0,75 L			3,5
Coca Cola alla spina (piccola e media)	3		5
Coca Zero, Fanta, Lemonsoda, The al limone, Bott. 0,33			4,5
Succhi di frutta Pesca, Arancia, Ananas			4,5
Birra analcolica			6
Birra Artigianale 0,50 L			7,5
Birra alla spina Bionda o Rossa (piccola - media)	3,5		6,5
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 (campari, martini rosso, triple sec, soda)			8
Negroni (campari, martini rosso, gin, soda, triple sec)			8
Bellini (prosecco, succo di pesca)			8
Rum e cola			8,5
Gin Tonic			8,5
Vodka Tonic			8,5

Vini Rossi

Merlot DOC Veneto	25
Cabernet Sauvignon DOC Friuli	25
Bardolino classico DOC Veneto	26
Valpolicella classico DOC Veneto	27
Gorgo Corvina in Purezza Veneto	28
Ripasso della Valpolicella DOC Veneto	36
Amarone della Valpolicella DOCG Veneto	80
Pinot Nero DOC Trentino	29
Lagrein DOC Trentino	29
Montepulciano d'Abruzzo DOC Abruzzo	29
Chianti DOCG Toscana	29

Vini Bianchi

Pinot Grigio DOC Friuli	25
Chardonnay DOC Veneto	25
Sauvignon DOC Veneto	28
Soave DOC Veneto	28
Lugana DOC Veneto	29
Riesling DOC Trentino	30
Gewürztraminer DOC Trentino	28
Ribolla gialla DOC Friuli	27
Friulano DOC Friuli	
Gorgo Bianco di Custoza Veneto	

Vini Rosè

Bardolino Chiaretto DOC Veneto	26
--	-----------

Le Bollicine

Prosecco Del Gatoletto DOC Extradry	22
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Veneto	27
Trento DOC Extra Brut Trento	38

Bottiglie da 0,375 L

Pinot Grigio	15
Bardolino Chiaretto Rosè	13
Valpolicella	16
Chianti	16

Al Calice

Prosecco	4,5
Sauvignon	5
Pinot Grigio	5
Merlot	5
Valpolicella Classico	5,5
Chianti	5,5



The arsenal of Venice was built to meet the need to give greater development to shipbuilding, a strategic activity for the Serenissima, a maritime power destined to control part of the Mediterranean. The location of the arsenal area, between the convent areas of San Pietro di Castello and the parish of San Giovanni in Bragora (Darsena Vecchia), was decided both for the availability of a large aquatic space near the basin of San Marco (lake of the monastery of San Daniele) both because the arrival point of the rafts which from the woods of Cadore and Montello, using the spring waters of the Piave river, transported the necessary wood to Venice was located. There is no precise date of foundation: the often reported news that it was founded in the early 12th century, in 1104 (immediately after the first crusade), by Doge Ordelafo Faliero is derived from a fake commemorative medal made in the 19th century.

The first nucleus of the Arsenale Vecchio dates back to the second half of the 12th century; the first documentation dates back to 1220, with the map of the Chronologia Magna, which testifies that the complex, surrounded by crenellated walls, was made up of two rows of squeri (covered construction sites) on the sides of the Darsena Vecchia, communicating with the San Marco basin only through a narrow channel. The small size of the complex in the thirteenth century was proportional to the needs of the city at the time: the seasonal maintenance of a small naval fleet, a reserve of wood (built in 1265) and hemp, a deposit for tools and weapons from 1278.

