

Ristorante
Terrazza Sommariva

Menu delle Festività Natalizie e del Capodanno
Christmas Holiday and New Year's Eve Menu

I Nostri Aperitivi - Our House Aperitifs

Spritz Veneziano con Aperol, Select oppure Bitter € 6,50

Bellini alla Pesca Bianca € 7,00

Flute di Champagne € 10,00

Flute di Ferrari Perlè Metodo Classico "Trento" DOC € 8,00

Flute di Franciacorta Brut Metodo Classico DOCG € 7,00

Calice di Prosecco Extra Dry DOC € 6,00

Kyr Royal € 10,00

Gin & Tonic € 9,00

Bloody Mary € 9,00

Hugo € 9,00

Negroni € 8,00

Speciale Bollicine per le Festività **Special Festive Boubbles**

Spumanti Italiani / Metodo Charmant

- Prosecco Treviso "Cantina Val d'Oca" Extra Dry DOC € 28,00*
Prosecco Spumante Rosè "Cà dei Mori" Extra Dry Millesimato DOC € 30,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore "Bortolomiol" Extra Dry DOCG € 28,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore "Cantina Val d'Oca" Brut DOCG € 30,00
Valdobbiadene Superiore di Cartizze "Cantina Val d'Oca" Dry DOCG € 38,00

Spumanti Italiani / Metodo Classico

- Lugana Brut Metodo Classico "Azienda Zenato" DOC € 32,00*
Lugana Pas Dosè Metodo Classico "Azienda Zenato" DOC € 48,00
Franciacorta Brut Metodo Classico "Tenuta Mosnel" DOCG € 34,00
Franciacorta Brut Rosé Metodo Classico "Tenuta Mosnel" DOCG € 36,00
Franciacorta Brut Satèn Metodo Classico "Tenuta Mosnel" DOCG € 38,00
Ferrari Perlè Brut (Chardonnay 100%) Metodo Classico "Trento" DOC € 54,00

Champagne Francesi

- Champagne Pommery Brut Royal (0,200 lt.) € 20,00*
Champagne Pommery Brut Royal (0,375 lt.) € 34,00
Champagne Pommery Brut Royal € 62,00
Champagne Pommery Springtime Brut Rosè € 76,00
Champagne Pommery Summertime Brut Blanc de Blancs € 76,00
Champagne Pommery Brut Blanc de Noires € 78,00
Champagne Pommery Crù Gran Royal € 84,00
Champagne Pommery Cuvée Louise € 195,00
Champagne Dom Perignon Vintage (Millesimé) € 240,00

Le Specialità del Nostro Chef: Fabio Pisolati
Our Chef's Specials: Fabio Pisolati



€ 88,00

Gran Piatto di Frutti di Mare alla Marco Polo (x 2 Pers)
(Astice, Scampi, Mazzancolle, Cicale di Mare, Cozze, Vongole Veraci e Verdure Fresche)
Fresh Seafood Dish "Marco Polo Style" (x 2 Pers.)
(Rock Lobster, Scampi, Mazzancolle, Squills, Mussels, Sauteed Clams and Fresh Vegetable)



€ 38,00

Tagliolini all'Astice & 1/2 Astice
Tagliolini with Rocklobstersauce & 1/2 Rocklobster



€ 32,00

*Tramonto di Tiziano: Capasanta, Scampi, Gamberi Rossi di Mazara del Vallo e
Gamberi Viola di Sicilia con Citronette di Limone*

*Tiziano's Sunset: Seascallop, Prawns, Red Shrimps from Mazara del Vallo and
Purple Shrimps from Sicily with Lemon Citronette*



€ 22,00

Tagliolini Freschi all'Uovo al Nero di Seppia con Capesante e Cicale di Mare
Black Ink Fresh Egg Pasta with Seascallop and Manta Shrimp

ANTIPASTI - STARTERS

Caprese con Burratina Pugliese € 18,00

Caprese Salad with Apulian Burrata

Prosciutto Crudo di San Daniele e Verdurine Sott'olio € 20,00

San Daniele Ham and Vegetables in Oil

Gamberetti alle Tre Salse con Mayo, Salsa Rosa e Citronette € 20,00

Shrimps with Three Sauces; Mayo, Cocktail and Citronette

Quadris di Saor Veneziano € 20,00

Quadris of Venetian Fish "Saor Style"

Cozze e Capesante Gratinata al Forno € 25,00

Mussels and Seascallops au Gratin

Ostriche Fines de Claire 6 pz. € 24,00

Oysters Fines de Claire

"9 in Punto" Gran Antipasto Misto di Pesce € 32,00

"9 O' Clock" Great Mix Seafood Hors d'Oeuvre

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Spaghetti alle Vongole Veraci € 18,00

Spaghetti with Clams

Tagliatelle "Arlecchino" ai Frutti di Mare € 19,00

Noodles "Arlecchino" with Seafood Sauce

Linguine alla Busara € 19,00

Linguine "Busara Style"

Spaghetti alle Seppie Nere € 19,00

Spaghetti with Cuttlefish

Lasagnette di Pesce Gratinata € 19,00

Baked Seafood Lasagna au Gratin

Paccheri con Radicchio Rosso di Treviso e Salsiccia € 18,00

Paccheri with Red Radish from Treviso and Sausage

Zuppa di Pesce alla Veneta con Crostini Speziati € 21,00

Venetian Fish Soup with Spiced Croutons

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Gran Frittura Mista di Pesce del Giorno con Erbaria € 26,00
Daily Mixed Fried Fish

Scampi Fritti € 32,00
Fried Scampi

Baccalà in Umido con Polentina Morbida € 24,00
Codfish Stew with Soft Polenta

Seppie Nere con Polenta € 24,00
Cuttlefish in their own inky sauce with Polenta

Filetto di Branzino dell'Adriatico con Pomodoro, Olive e Capperi € 25,00
Seabass Fillet with Tomato, Olive and Capers Stew

Scampi alla Griglia € 32,00
Grilled Scampi

Grigliata Mista di Pesce (per 2 pers.) € 78,00
Mixed Grilled Fish (per 2 pers.)

Astice alla Griglia con Burro Fuso € 50,00
Grilled Rocklobster

Costolette di Agnello alle Erbe Aromatiche € 28,00
Lamb Chops with Aromatic Herbs

Tagliata di Manzo su Letto di Rucola e Rosmarino € 28,00
Sliced Beef on Rocket and Rosemary

Filetto di Angus Irlandese all'Amarone € 34,00
Irish Angus Fillet Steak with Amarone Sauce

CONTORNI e FORMAGGI - SIDES and CHEESEBOARD

Patatine Fritte € 7,50
French Fries

Insalatina Mista di Stagione € 7,50
Mixed Salad in Season

Patate Bollite Prezzemolate € 7,50
Parsley Boiled Potatoes

Degustazione di Formaggi Italiani € 12,00
Mixed Italian Cheeseboard



*“Il Pesce crudo è sottoposto ad abbattimento di temperatura come da Regolamento CE 853/2004”
I prodotti elencati, talvolta possono essere congelati per esigenze di stagione*

DESSERT

Tiramisù € 8,50

Tiramisù

Panna Cotta con Frutti di Bosco € 8,50

Cream Pudding with Berries

Semifreddo all'Amaretto € 8,50

Amaretto Parfait

Semifreddo al Caffè € 8,50

Coffee Parfait

Poker di Frutta Fresca € 8,50

Fresh Fruit Poker

Fragole con Panna € 7,50

Straberries with Whipped Cream

Coppa di Gelato con Panna € 7,50

Ice Cream with Whipped Cream

Coppa di Gelato 4 Stagioni € 9,50

Ice Cream Cup 4 Seasons

Irish Coffee € 9,50

Irish Coffee

Sgroppino alla Veneziana € 9,50

Sgroppino (Lemon Ice Cream, Prosecco and Vodka)

Biscotti Veneziani Con Recioto Veronese di Masi € 9,50

Venetian Biscuits paired with a Glass of Recioto Wine (Masi)

Calice di Moscato coi Zaletti Veneziani € 9,50

Glass of Moscato with Zaletti Biscuits



www.sommarivarestaurant.it

info@sommarivarestaurant.it

www.facebook.com/RistoranteTerrazzaSommariva

Instagram : ristorante_terazza_sommariva

Wifi : Sommariva