Sweet Away

NOI CUCINIAMO, TU LO ASSAPORI A CASA.

MENÙ

Sweet Away

CRUDITÀ

Scampi crudi *(6 pezzi)*	24
Gamberi rossi crudi	20
Tartare di ricciola	25
Tartare di tonno	18
Carpaccio di tonno, avocado e amaranto soffiato	18
Ostriche “Special” della Bretagna *(3 pezzi)*	7,5
Ostriche “Special” della Bretagna *(6 pezzi)*	14
Ostriche rosa della Sacca degli Scardovari *(3 pezzi)*	24
Degustazione di 6 ostriche: Special - Gillardeau - San Teodoro - Belon - Regal oro - Rosa	36
Caviale Italiano *(30 g)*	59
Il grande plateau di crudi	38
Il crudo del ristorante La Veneziana	48

ANTIPASTI

Antipasto Veneziana *(degustazione di antipasti di pesce)*	30
Gamberi croccanti con la nostra salsa	18
Insalata di mare con verdurine	22
Padellata di cozze e vongole con pane bruschettato	22
Tacos di baccalà mantecato	16
Alici con 12 mesi di barrique	18
Le nostre polpette al sugo e spuma di patate	14

PRIMI

Tortelli all’amatriciana	18
Sugo pronto alle vongole veraci	16
Sugo pronto allo scoglio	17
Sugo pronto ragout di astice	20
Da abbinare ai sughi:	
Spaghettoro Verrigni *(500g)*	4,5
Tagliolini fatti in casa *(a porzione)*	3

SECONDI

Fritto misto del giorno	20
Fritto di seppie e calamari	20
Grigliata di pesce del giorno	28
Tonno in panzanella	22
Branzino con zucchine alla scapece	20
Polpo ai ferri con patate, olive e salsa alla paprika	26
Fish burger con pane fatto in casa, avocado e salsa al lime con patatine fritte	16
Tagliata di Angus alla griglia con salsa alla senape	28
Catalana di astice blu e crostacei *(min 2 persone)*	62 A PERSONA
Rombo al forno con patate, olive, capperi e pomodorini confit *(min 2 persone)*	30 A PERSONA

CONTORNI

Patate fritte fatte in casa	5
Patate al forno	4

INSALATE

Caesar *Insalata, pollo, bacon, grana, crostini*	15

DESSERT

Tiramisù classico	7
Semifreddo cocco, cioccolato, passion fruit	8

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

Sweet Away

Per le nostre pizze usiamo solo **farina biologica** macinata a pietra. Le cuciniamo in forno a **legna di faggio**.

PIZZE (Sempre)

VENEZIANA - "PIZZA DELLA CASA" 20
Pomodoro San Marzano, mozzarella, varietà di pesce fresco

ALTOPIANO 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, asiago, speck

BELLUMATA 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, gorgonzola, salamino, speck

CALZONE 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

CAPRICCIOSA 10
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

DIAVOLA 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino

ESTIVA 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodorini freschi, basilico

MARGHERITA 8
Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico

MARGHERITA CU U' PIZZ 11
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, basilico

MARINARA 6,5
Pomodoro San Marzano, aglio, origano

NAPOLI 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, alici di Cetara, origano

NAPOLI CU U' PIZZ 13
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, alici di Cetara, origano

PARMA 14
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto crudo

PROSCIUTTO E FUNGHI 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi

QUATTRO FORMAGGI 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, asiago, verde, grana, fontina

QUATTRO STAGIONI 10
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

REGINA MARGHERITA 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, origano, basilico

REGINA MARGHERITA CU U' PIZZ 15
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala, origano, basilico

SPECK 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, speck dell'Alto Adige

TIROLESE 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, chiodini, brié, speck

TONNO E CIPOLLA 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea

VALTELLINA 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana

VERDURE 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure di stagione

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

Sweet Away

PIZZE (Stagionali)

GRECA 13
Pomodoro, fiordilatte, peperone grigliato, feta, origano e olive

PARMIGIANA 10
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, Grana e basilico

ZUCCHINE IN FIORE E DATTERINI GIALLI 12
Fiordilatte, provola affumicata, zucchine, datterini gialli, fiori di zucchine e basilico

ESTATE 14
Pomodorini a fette, burrata, misticanza e prosciutto crudo

CETARA 12
Datterini gialli, bufala e alici di Cetara

LIGURE 13
Stracchino, fiordilatte, fagiolini, pomodorini confit e pinoli

PIZZE (Gourmet - Condite a crudo)

ALICI MARINATE 18
Pomodorini confit, burrata e alici marinate

CAPESANTE E ZUCCHINE IN FIORE 24
Capesante alla griglia e zucchine in fiore

GAMBERI ALLA GRIGLIA, AVOCADO E BURRATA 20
Gamberi alla griglia, misticanza, avocado e burrata

SCAMPI CRUDI 25
Pomodorini confit, burrata e scampi crudi

TONNO FRESCO 20
Tonno fresco, fagiolini, pesto, pomodorini confit, robiola

PIZZE (Terra, Mare, Isole)

AMATRICIANA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, cipolla di Tropea

BUFALOTTA 15
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, salamino

CARBONARA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, uovo, panna, grana grattugiato

FAVIGNANA 15
Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea arrostita, tonno marinato, pomodorini *(condita a crudo)*

LIPARI 15
Pomodoro San Marzano, bufala, tonno, pomodorini secchi, capperi, origano, basilico *(condita a crudo)*

MEDITERRANEA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, capperi, olive, origano, basilico

ROMANA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, mistobosco, porchetta

TROPEA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cipolla di Tropea, acciughe, pomodorini, olive nere

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

EXTRA

Pizza alta
+ 1 €

Pizza con farina integrale
+ 1 €

Pizza battuta
+ 2,5 €

Pizza per celiaci
+ 2,5 €

Le aggiunte si conteggiano a parte.

R_06_2025

GRAZIE

SWEET
WORLD