



BIRRARIA
LA CORTE
RISTORANTE & PIZZERIA
VENEZIA

La cucina
di Maurizio D'Oca



ANTIPASTI • APPETIZERS • ENTRÉES

Insalata autunnale di frutta e verdure con riduzione all'arancia € 12,00
(misticanza, carote speziate, zucca al rosmarino, uva, pere, finocchi, funghi champignon, melagrana, noci)

Autumnal fruit and vegetables salad with orange juice reduction (misticanza salad, spiced carrots, rosemary flavored pumpkin, grapes, pears, fennel, mushrooms, pomegranate, nuts).

Macédoine de fruits et de légumes d'automne et réduction à l'orange (misticanza, carottes épicées, potiron au romarin, raisin, poires, fenouil, champignons, grenade, noix)

Sformatino di patate e funghi su fonduta di Asiago e riduzione di rapa rossa € 12,00

Potato and chanterelle flan on Asiago fondue served with red turnip reduction

Flan de pommes de terre et chanterelles sur fondue d'Asiago et réduction de betteraves rouges

Melanzane in tempura con crema di squacquerone, pomodori confit, mozzarella di bufala ed olio EVO al basilico € 13,00

Fried eggplants with fresh cheese cream, candied tomatoes, buffalo mozzarella and EVO oil with basil

Aubergines frites avec crème de fromage frais, tomates confites, mozzarella de bufflonne et huile EVO au basilic

Tagliere di salumi e formaggi con crostini di pane rustico al rosmarino € 14,00

Assorted cold meats and cheese with rustic rosemary bread croutons

Assortiment de charcuteries et de fromages avec croutons de pain rustique au romarin

Fiore di carciofo fritto, uova in camicia, scaglie di tartufo fresco, nocciola € 13,00

Fried artichoke flower, poached eggs, flakes of fresh truffle, hazelnut

Fleur d'artichaut frite, oeufs pochés, flocons de truffes fraîches, noisettes



Insalata tiepida di mare (piovra, calamari, gamberi, seppie) con sedano, pododorini, olive taggiasche e salsa romesco € 13,00

Warm sea salad (octopus, squid, prawns, cuttlefish) with celery, cherry tomatoes, taggiasche olives and romesco sauce

Salade tiède de la mer (pieuvre, calamars, crevettes, seiches) avec céleri, tomates cerise, olives taggiasche et sauce romesco

Millefoglie di baccalà mantecato con polenta di Storo croccante € 15,00

Millefeuille of creamed cod and crispy Storo polenta

Millefeuille de morie à la crème et polenta de farine de maïs de Storo croquante

Zuppa di castagne con filetti di merluzzo e champignon € 15,00

Chestnut soup with cod fillets and champignons

Soupe de châtaignes avec filets de cabillaud et champignons



PRIMI PIATTI • FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

Vellutata di zucca con straccetti di burrata , pistacchi tostati e olio Evo al prezzemolo € 11,00

Pumkin soup with burrata, toasted pistachios and parsley oil
Velouté de potiron avec poêlée de burrata, pistaches grillées et huile Evo au persil

Pasticcio di lasagne con ragù alla bolognese € 12,00

Lasagne with Bolognese-style sauce
Lasagne à la bolognaise

Crespelle di farro al radicchio di Treviso su crema di parmigiano allo zafferano € 13,00

Spelled crepes with radicchio on parmesan cream whit saffron
Crêpes à l'épeautre au radicchio à la crème de parmesan au safran

Ravioloni con rapa rossa e scamorza affumicata su vellutata di porro e semi di papavero € 14,00

Ravioli with red turnip and smoked scamorza cheese on leek cream and poppy seeds
Raviolis au navet rouge et au fromage scamorza fumé sur crème de poireaux, graines de pavot

Gnocchi di ricotta su fonduta di pomodoro bio con scaglie di ricotta salata, olio Evo al basilico e pomodori confit € 14,00

Ricotta gnocchi on melted organic tomatoes with salted ricotta flakes, extra virgin basil flavoured olive oil and candied tomatoes
Gnocchi de ricotta sur fondue de tomates bio avec flocons de ricotta salée, huile extra vierge au basilic et tomates confites

Paccheri ripieni con battuta d'anatra al profumo d'arancia € 14,00

Paccheri stuffed with orange flavoured duck
Paccheri farcis avec magret de canard au parfum d'orange



Orecchiette di pasta fresca al nero di seppia con ragù di branzino alla maggiorana € 15,00

Fresh black orecchiette (home made pasta with cuttlefish ink) with seabass ragout and marjoram
Orecchiette à l'encre de seiche de pâtes fraîches faites maison avec ragoût de bar à la marjolaine

Tagliatelle con capesante su crema di finferli freschi € 15,00

Tagliatelle with scallops on cream of fresh chanterelles
Tagliatelle avec coquilles Saint-Jacques à la crème de chanterelles fraîches



SECONDI PIATTI • SECOND COURSES • DEUXIÈMES PLATS

Burger di cous cous con zucca, champignos, radicchio, verdure al vapore e mayo alla curcuma € 15,00

Cous cous burger with pumpkin, radicchio, champignons, steamed vegetables and mayonese with turmeric

Burger de cous cous avec potiron, radicchio, champignons, légumes à la vapeur et mayonnaise au curcuma

Pollo al curry con riso basmati e verdure al vapore € 15,00

Chicken curry with basmati rice and steamed vegetables

Poulet au curry avec riz basmati et légumes à la vapeur

Medaglioni di filetto di maialino laccati al miele con patate al forno e cipolla caramellata € 16,00

Medallions of honey-lacquered pork tenderloin with baked potatoes and caramelized onion

Médailles de filet de porc laqué au miel avec pommes de terre au four et oignon caramélisé

Hamburger di sorana Fassone con uovo alla Bismark, bacon croccante, cheddar e patate fritte € 16,00

Hamburger with fried egg, crispy bacon, cheddar and fries

Hamburger avec œufs au plat, bacon croquant, cheddar et frites

Guancette di manzo brasate al vino rosso cotte a bassa temperatura con patate schiacciate € 16,00

Beef cheeks braised in red wine cooked at low temperature with mashed potatoes

Joues de boeuf braisées au vin rouge cuites à basse température et écrasées pommes de terre

Ribs di agnello cotte a bassa temperatura con carciofi croccanti e riduzione di frutti rossi € 16,00

Lamb ribs cooked at low temperature with crispy artichokes and reduction of red fruits

Côtes d'agneau cuites à basse température avec artichauts croustillants et réduction de fruits rouges



Filetto di branzino, mole verde di piselli e basilico, porro croccante € 17,00

Sea bass fillet, green pea and basil mole, crispy leek

Filet de bar, mole de pois et basilic, potreau croustillant

Seppioline alla griglia su nero di seppia con bocconcini di polenta gialla e verdure al vapore € 17,00

Grilled cuttlefish on squid ink with nibbles of yellow polenta and steamed vegetables

Petits calamars grillés au noir de sèche avec boulettes de polenta jaune et légumes à la vapeur

Frittura mista di pesce e verdure pastellate € 20,00

Fried fish and vegetables assortment

Friture mixte de poissons et de légumes

CONTORNI • SIDE DISHES • GARNITURES

Insalata mista di stagione Seasonal salad assortment Assortiment de salades de saison	€ 5,00
Insalata di carote e rucola Grated carrots and arugula salad Salade de carottes râpées et de roquette	€ 4,00
Patate fritte French fries Pommes de terre frites	€ 4,00
Patate al forno al rosmarino Baked potatoes with rosemary Pommes de terre au four au romarin	€ 5,00
Verdure di stagione al vapore Mix of steamed vegetables Assortiment de légumes à la vapeur	€ 5,00
Radicchio di Treviso al forno Treviso chicory baked Salade de Trévise au four	€ 6,00



Le pizze

di Stefano Rainerisi

Pizza di tipo Napoletana fermentata naturalmente a 72 ore per garantire un prodotto finale soffice, croccante, leggero e altamente digeribile.

Il meglio dell'Italia nel nostro impasto a base di farine ricche di proteine e fibre:

“Tumminia bio” Sicilia – Farina integrale di grano antico siciliano biologico, macinata artigianalmente a pietra con alto valore proteico e basso indice di glutine.

“Farro Spelta” Lazio – Uno dei sette cereali citati nella Bibbia, antenato del grano tenero, fonte di fibre e vitamine del gruppo B e basso impatto glicemico.

“Petra” Veneto – Farina di tipo 1 macinata a pietra, coltivata con sistemi di agricoltura integrata. Tracciata dal campo al molino, priva di micotossine, disinfestanti e conservanti.

Neapolitan style pizza naturally fermented 72 hours to guarantee a soft, crisp, light and very digestible final product.

The best of Italy in our dough based on flour rich in protein and fiber:

“Tumminia bio” Sicily - Integral flour made with ancient organic Sicilian wheat, ground on stone with a high protein value and low gluten content.

“Farro Spelta” Lazio - One of the seven grains mentioned in the Bible, ancestor of soft wheat, source of fiber and vitamins of group B and with low glycemic impact.

“Petra” Veneto - Type 1 flour, ground on stone, cultivated with integrated farming systems. Traced from the field to the mill, without mycotoxins, pesticides and preservatives.

Pizza de type Napolitaine fermentée naturellement 72 heures pour garantir un produit final moelleux, croquant, léger et très digestible.

Le mieux de l'Italie dans notre pâte à base de farine riche en protéines et en fibres

“Tumminia bio” Sicile – Farine intégrale de blé ancien sicilien biologique, moulue de façon artisanale sur pierre avec une valeur protéique élevée et à faible taux de gluten.

“Farro Spelta” Lazio – Un des sept céréales cités dans la Bible, ancêtre du blé tendre, source de fibre et de vitamines du groupe B et à faible impact glycémique.

“Petra” Vénétie – Farine de type 1, moulue sur pierre, cultivée avec des systèmes d'agriculture intégrée. Tracée du champ au moulin, sans mycotoxines, pesticides et conservateurs.

MARGHERITA	€ 8,00
<p>Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, basilico, olio Evo S. Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, basil, Evo oil Tomates S. Marzano, mozzarella de Agerola, basilic, huile Evo</p>	
SANTA MARGHERITA	€ 9,50
<p>Provola e fior di latte d'Agerola, piennolo vesuviano rosso e giallo, olive taggiasche, origano, basilico, olio Evo Fresh provola and mozzarella from Agerola, small red and yellow vesuvius tomatoes, taggiasche olives, organ, basil, Evo oil Provola fraîche et mozzarella de Agerola, petites tomates du Vésuve rouges et jaunes, taggiasche olives, organ, basilic, huile Evo</p>	
DIAVOLO	€ 10,00
<p>Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, spianata calabra piccante, basilico, olio Evo S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, Calabrian pepperoni, basil, Evo oil Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, chorizo calabrais, basilic, huile Evo</p>	
FORMAGER	€ 10,00
<p>Fior di latte e provola d'Agerola, gorgonzola, parmiggiano reggiano DOP Mozzarella and fresh provola from Agerola, gorgonzola cheese, parmesan cheese DOP Mozzarella and provola fraîche de Agerola, gorgonzola, parmesan DOP</p>	
SCALZI	€ 11,00
<p>Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, champignon, prosciutto cotto, basilico, olio Evo S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, champignon mushrooms, ham, basil, Evo oil Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, champignon, jambon, basilic, huile Evo</p>	
ERBE	€ 11,00
<p>Fior di latte e provola d'Agerola, dadolata di zucca, radicchio di Treviso, cuori di carciofo, olio all'aglio Mozzarella and fresh provola from Agerola, pumpkin dices, Treviso chicory, artichokes, garlic oil Mozzarella et provola fraîche de Agerola, dés de potiron, salade de Trévisé, artichauts, huile d'ail</p>	
GRADENIGO	€ 11,00
<p>Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, champignon, salsiccia di cinghiale S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, champignon mushrooms, wild boar sausage</p>	
GAFFARO	€ 11,00
<p>Pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala a fine cottura, pomodo datterino, basilico, origano, olio Evo S.Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, organ, Evo oil Tomates S.Marzano, mozzarella de bufflonne crue, tomates cerise, basilic, organ, huile Evo</p>	
VERONA	€ 11,00
<p>Pomodoro S.Marzano, fior di latte d'Agerola, speck, champignon S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, champignon mushrooms, speck (smoked and salted ham) Tomates S.Marzano , mozzarella d'Agerola, champignons, speck (jambon cru salé et fumé)</p>	
BARBARIGO	€ 11,00
<p>Mozzarella fior d'Agerola, formaggio blu di capra, radicchio di Treviso, noci Lara Mozzarella from Agerola, blue goat cheese, Treviso chicory, Lara nuts Mozzarella d'Agerola, fromage de chévre bleu, salade de Treviso, noix Lara</p>	

OSMARIN	€ 12,00
Mozzarella e provola fior d'Agerola, patate viola, guanciale romano, pepe	
Mozzarella and provola from Agerola, boiled potatoes, Roman pork cheek, pepper	
Mozzarella et provola d'Agerola, pommes de terre bouillies, joue de porc romaine, poivre	
FENICE	€ 12,00
Pomodoro S.Marzano, fiorn di latte d'Agerola, prosciutto crudo	
S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, raw ham	
Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, jambon cru	
LUSTRAFERI	€ 12,00
Pomodoro S.Marzano, foglie di capperi, basilico, acciughe del mare Cantabrico, origano, olio Evo	
S.Marzano tomatoes, caper leaves, basil, Cantabrian sea anchovies, organ, Evo oil	
Tomates S.Marzano, feuilles de câpres, basilic, anchois du Golf de Gascongne, organ, huile Evo	
PAPADOPOLI	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, porchetta d'Ariccina DOP, funghi champignon	
S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, porchetta (roasted pork) DOP, champignon mushrooms	
Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, porchetta (cochon de lait rôti) DOP, champignon	
STUA	€ 12,00
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, cipolla caramellata, basilico, n'duja di Spilinga, olio all'aglio, feta	
Piennolo Vesuvio tomatoes, caramelized onion, basil, n'duja salami, garlic oil, feta cheese	
Tomates du Piennolo Vésuve, oignon caramélisé, n'duja salami, basilic, huile d'ail, fromage feta	
PANADA	€ 12,00
Mozzarella fior di latte d'Agerola, dadolata di zucca, funghi pioppini, salsiccia di cinghiale	
Mozzarella from Agerola, pumpkin dices, pioppini mushrooms, wild boar sausage	
Mozzarella d'Agerola, dés de potiron, champignons pioppini, saucisse de sanglier	
LUCATELLA	€ 13,00
Pomodoro S.Marzano, radicchio di treviso, salsiccia di cinghiale, bufala a fine cottura	
S.Marzano tomatoes, Treviso chicory, wild boar sausage, buffalo mozzarella	
Tomates S.Marzano, salade de Trévis, saucisse de sanglier, mozzarella de bufflonne crue	
SAN BARNABA	€ 13,00
Mozzarella fior di latte e provola d'Agerola, prosciutto cotto, champignon, crema al tartufo d'Alba, olio Evo	
Mozzarella and provola from Agerola, ham, champignon mushrooms, truffled cream from Alba, Evo oil	
Mozzarella et provola d'Agerola, jambon, champignon, crème truffée d'Alba, huile Evo	
GIUDECCA	€ 13,00
Mozzarella fior di latte d'Agerola, cuori di carciofo, prosciutto cotto, burrata pugliese	
Mozzarella from Agerola, artichokes, ham, Apulian burrata	
Mozzarella de Agerola, artichauts, jambon, burrata de Pouilles	
ACCADEMIA	€ 13,00
Provola d'Agerola, cicoria romana, speck, burrata pugliese	
Provola from Agerola, Roman chicory, speck (smoked and salted ham), Apulian burrata	
Provola d'Agerola, chicorée romaine, speck (jambon cru salé et fumé), burrata de Pouilles	

“ LE SPECIALI ”

- NOMBOLI** € 13,00
Mozzarella di bufala in cottura, pomodorino rosso del piennolo del Vesuvio, sopressa, erbe di Provenza, basilico, olio Evo
Buffalo mozzarella, red Vesuvius tomatoes, sopressa salami, herbs from Provence, basil
Mozzarella de bufflonne, tomates rouge du vésuve, sopressa, herbes de provence, basilic
- DOGE** € 14,00
Mozzarella fior di latte d’Agerola, pioppini, crema al tartufo, prosciutto violino di pecora
Mozzarella from Agerola, pioppini mushrooms, truffled cream, raw sheep’s ham
Mozzarella d’Agerola, champignons pioppini, crème truffée, jambon cru de brebis
- CA’ D’ORO** € 15,00
Mozzarella fior di latte d’Agerola, provolone del Monaco, bocconcini di agnello cotto a bassa temperatura, patate viola, carciofi alla romana
Mozzarella from Agerola, provolone del Monaco cheese, lamb chops cooked at low temperature, purple potatoes, Roman artichokes
Mozzarella d’Agerola, fromage provolone del Monaco, côtelettes d’agneau cuites à basse température, pommes de terre violettes, artichauts romains
- MALCANTON** € 15,00
Mozzarella fior di latte d’Agerola, patate viola, cosciotto di lardo fumè, burrata tartufata
Mozzarella from Agerola, purple potatoes, smoked lard, truffled burrata
Mozzarella d’Agerola, pommes de terre violettes, cuisse de lard fumé, burrata à la truffe
- RAINERISI** € 15,00
Crema di pecorino romano Dop e pepe di montagna della Tasmania, uovo marinato sotto sale nero di Cipro, guanciaie romano
Roman pecorino Dop cream and mountain Tasmanian pepper, egg marinated in Cyprus black salt, Roman pork cheek
Crème de pecorino romano et poivre de montagne de Tasmanie, oeuf mariné au sel noir de Chypre, joue de porc romaine
- MADDALENA** € 15,00
Pomodorino rosso del Piennolo del Vesuvio, cipolla caramellata, pepe della Tasmania, guanciaie romano, pecorino romano
Red Vesuvius tomatoes, caramelized onion, Tasmanian pepper, Roman pork cheek, Roman pecorino DOP cheese
Tomates rouge du Vésuve, oignon caramélisé, poivre de Tasmanie, joue de porc romaine, fromage pecorino romano DOP
- DOGARESSA (impasto al nero di seppia, dough with cuttlefish ink, pâte à l’encre de seiche)** € 13,00
Mozzarella fior di latte d’Agerola, olive taggiasche, foglie di capperi, baccalà fresco, battuta di basilico e limone
Mozzarella from Agerola, taggiasche olives, caper leaves, fresh cod, basil and lemon sauce
Mozzarella d’Agerola, taggiasche olives, feuilles de câpres, morue fraîche, sauce de basilic et de citron
- AMALTEA (impasto al nero di seppia, dough with cuttlefish ink, pâte à l’encre de seiche)** € 15,00
Pomodorino rosso e giallo del Piennolo del Vesuvio, cipolla caramellata, tonno fresco, olive taggiasche, origano, perlage di limone, foglie di capperi
Red and yellow vesuvius tomatoes, oignon caramélisé, fresh tuna, taggiasche olives, origan, lemon pearls, caper leaves
Tomates du Vésuve rouges et jaunes, oignon caramélisé, thon frais, taggiasche olives, origan, perles de citron, feuilles de câpres



la nostra pasticceria • our pastries nos pâtisseries

Tutti i dessert sono di nostra produzione
All our desserts are homemade
Tous nos desserts sont faits maison

Tiramisù Tiramisù Tiramisù	€ 7,00
Crème brûlée Crème brûlée Crème brûlée	€ 6,00
Torta Sacher light al cioccolato Sacher light chocolate cake Forêt noire au chocolat	€ 7,00
Torta di grano saraceno alle pere Buckwheat cake with pears Tarte de sarrasin aux poires	€ 7,00
Bavarese al pistacchio con gelato al cioccolato Pistachio bavarian with chocolate ice cream Bavarois de pistache avec crème glacée au chocolat	€ 7,00
Torta morbida e bavarese al mango Soft pie and Bavarian mango cake Gâteau moelleux et bavarois à la mangue	€ 7,00
Sorbetti alla frutta di stagione Seasonal fruits sorbets Sorbets aux fruits de saison	€ 6,00
Semifreddo ai lamponi Raspberries semifreddo Semifreddo au framboises	€ 7,00