

LA LISTA

VENEZIA

Cheers to the
WORLD



PREMIATI

**TRIP ADVISOR
TRAVELLER'S CHOICE
per 4 ANNI consecutivi!**

DAL 2019

**Travelers'
Choice**



2023

LA LISTA

VENEZIA

NEL 2012 APRE A VENEZIA IL NUOVO BISTRO LA LISTA

Un locale inedito che offre una proposta di gusto per ogni momento della giornata.

Dalla colazione al pranzo, dall'aperitivo alla cena fino al dopocena,
I NOSTRI PIATTI, UNITI ALLA NOSTRA PASSIONE E IL NOSTRO ENTUSIASMO

sapranno soddisfare le vostre aspettative.

RICONOSCIMENTI



TRAVELERS' CHOICE

Siamo stati certificati dal portale **TripAdvisor** come uno dei locali preferiti e ben recensiti a Venezia, la menzione **TRAVELLERS CHOICE** viene data a chi fa parte del 10% dei migliori ristoranti al mondo!

ACCADEMIA DELLA BIRRA

Nel 2019 all'evento **BEER ATTRACTION** di Rimini abbiamo ricevuto il riconoscimento di **ACCADEMIA DELLA BIRRA** come locale non esclusivamente birrario che promuove la cultura della birra in abbinamento col cibo seguendo i rituali di servizio.

LA MIGLIORE PIZZA DI VENEZIA



N. 1 di 211 Pizza a Venezia

A partire da Giugno 2024 la nostra Pizza è stata nominata **MIGLIORE PIZZA DI VENEZIA** da **TripAdvisor** andando ad occupare la 1^a posizione tra le Pizzerie di Venezia.

COMMUNITY

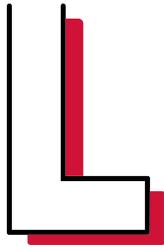


LA LISTA è uno dei fondatori di VirtuAlePub

Un grande pub virtuale gestito da alcuni dei migliori locali focalizzati sulla birra in Italia che parla di birra ai propri amici e clienti in un modo completamente innovativo.

SEGUICI SU

virtualepub.it |  [virtualepub](https://www.facebook.com/virtualepub)



IL GRUPPO LA LISTA

IL GRUPPO LA LISTA NASCE NEL 2012
con l'apertura di **La Lista Venezia**.

Ma inizia la sua vera crescita con l'apertura di **La Lista Mestre**, il
secondo ristorante del gruppo nel 2022.

In breve tempo i risultati ottenuti hanno permesso al gruppo di
espandersi con l'acquisizione di un affitta camere; **La Lista Rooms** e
di **L-Garden Bar** un Cocktail Bar per aperitivi moderni
e gustosi all'aperto.

LA LISTA

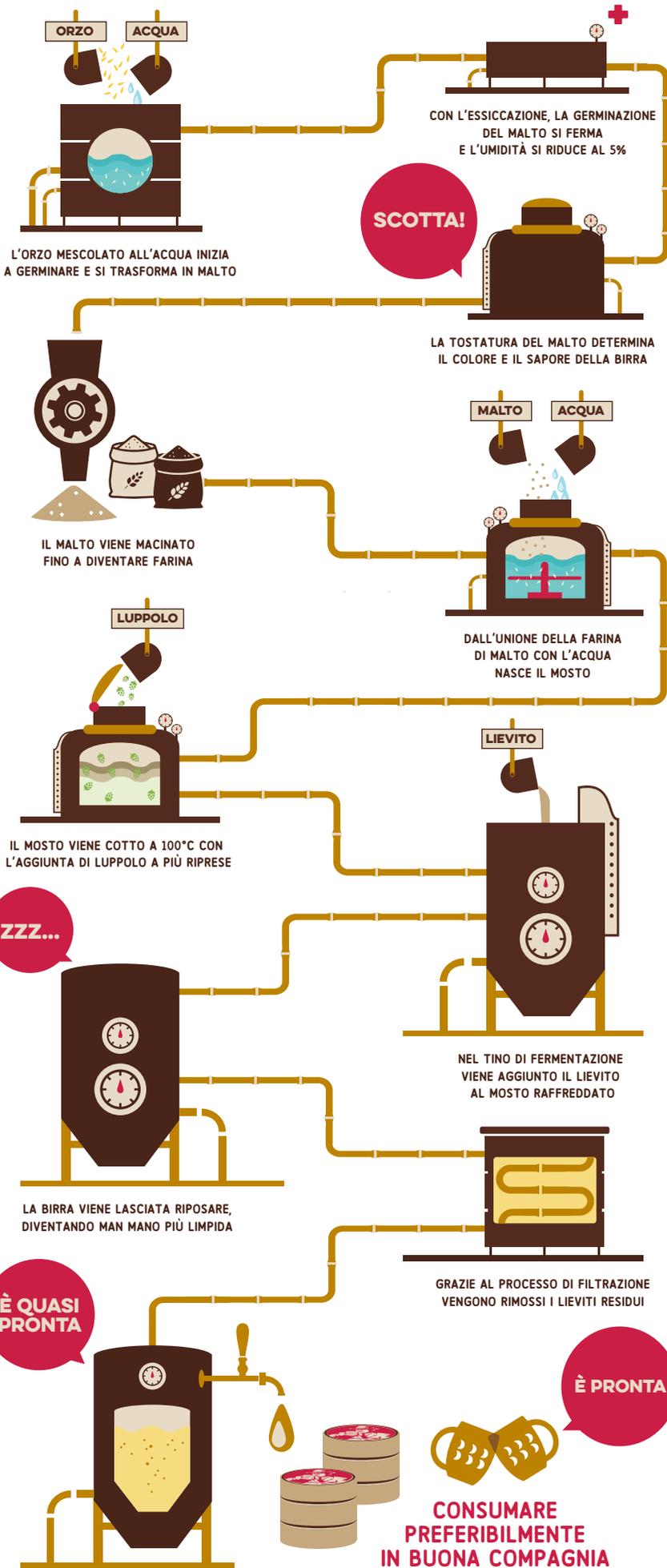
VENEZIA

LA LISTA

MESTRE



COME FACCIAMO BIRRA MORETTI





le nostre BIRRE



▼ ALLA SPINA



La Rossa

Piccola 4.5
Media 7
Grande 13

Rossa decisa con toni speziati.

Stile - Rossa Bock
ABV - 7,2% vol.
IBU - 24,0



Ipa

Piccola 5
Media 7
Grande 13

Ipa dal gusto agrumato e luppolata a freddo.

Stile - Italian Pale Ale
ABV - 5,2% vol.
IBU - 40,0



La Bianca

Piccola 4.5
Media 6.7
Grande 12

Weiss non filtrata, fresca e dissetante.

Stile - Weiss italiana
ABV - 5% vol.
IBU - 18,0



Fenice

Media 7
Grande 13

Non filtrata, luppolatura a freddo con aromi esotici e note agrumate.

Stile - Italian Pale Lager
ABV - 5% vol.
IBU - 30,0



Ichnusa NON FILTRATA

Piccola 4.5
Media 6.7
Grande 12

Birra non filtrata dal gusto fruttato, moderatamente amara.

Stile - Lager non filtrata
ABV - 5% vol.
IBU - 18,0



Baffo d'Oro

Piccola 3.9
Media 6.5
Grande 11.5

Bionda classica dal gusto fresco, maltato e leggero.

Stile - Lager
ABV - 4,8% vol.
IBU - 23,0



Filtrata a freddo

Piccola 4.5
Media 6.5
Grande 11.5

Fresca, dissetante e fruttata, viene portata a -1 grado e quindi filtrata.

Stile - Light Lager
ABV - 4,3% vol.
IBU - 14,0



▼ IN BOTTIGLIA

B.A.V. - MISS P

Provenienza: Veneto
Stile: Pilsner | Gradazione: 5,2%

Perché sceglierla: se cerchi una birra leggera ma più amara rispetto allo stile Lager.

Formato: 33 cl 6

B.A.V. - STRIKE

Provenienza: Veneto
Stile: IPA | Gradazione: 5,8%

Perché sceglierla: se cerchi una birra in stile IPA diversa da quella classica, con un sapore agrumato, fruttato e amaro sul finale.

Formato: 33 cl 6

B.A.V. - ALOUETTE

Provenienza: Veneto
Stile: Blanche | Gradazione: 4,5%

Perché sceglierla: Se cerchi una birra leggera, agrumata e speziata con una schiuma cremosa.

Formato: 33 cl 5.5

ICHNUSA - AMBRA LIMPIDA

Provenienza: Sardegna
Stile: Lager | Gradazione: 5%

Perché sceglierla: se cerchi una birra ambrata e leggera. Con una schiuma compatta grazie alla presenza di riso.

Formato: 30 cl 5

MESSINA - CRISTALLI DI SALE

Provenienza: Sicilia
Stile: Lager | Gradazione: 5%

Perché sceglierla: se cerchi una birra chiara e leggera. Con cristalli di sale di Sicilia, provenienti dalle saline di Trapani che aiutano a sviluppare la percezione dei sapori in bocca, esaltando al palato gradevoli note floreali e sensazioni fruttate.

Formato: 33 cl 5.5

per **INIZIARE**

APERITIVI & COCKTAIL

SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ 6

Vino frizzante, limoncello, limone, seltz

MEDITERRANEO 8

Vino frizzante, Venturo, limone, seltz

SPICY 6

Vino frizzante, Amaro del Capo Red Hot Edition, limone, soda

FUSETTI SPRITZ 5

Vino frizzante, Bitter Fusetti, limone, seltz

RABBIT SPRITZ 7.5

Vino frizzante, bitter al radicchio, arancia, seltz

HUGO

SUPERIOR 10

Vino frizzante, liquore al sambuco, lime, menta

HUGO SPRITZ 6

Vino frizzante, sciroppo di sambuco, lime, menta

HUGO MELA VERDE 6

Vino frizzante, sciroppo alla mela verde, mela

HUGO FRAGOLA 6

Vino frizzante, sciroppo di fragola, lime, menta, fragola

SPECIALITÀ

AMERICANO 7

Bitter, vermouth rosso, seltz

BELLINI DELLA CASA 8

Vino frizzante, succo di pesca

ITALIAN PALOMA 9.5

Bitter Fusetti Mare, soda al pompelmo



▼ **SCOPRI IL MENU COMPLETO NELLE PROSSIME PAGINE**

MIX FRITTO

da condivisione



X2 persone 13

[2.3.5.7.8.10.14]

X4 persone 26 24.9

X6 persone 39 37.4

PATATE FRITTE,
OLIVE ASCOLANE,
ANELLI DI CIPOLLA,
NUGGETS DI POLLO



impepata di COZZE

14.3

[6.8]

Cozze, olio EVO, aglio, peperoncino e
salsa di pomodoro, dadolata di pomodorini

TARTARE

di tonno rosso

AL NATURALE 12 [9.10]

CON BURRATA E PISTACCHIO 15.5 [1.9.10]

CON AVOCADO 14.20 [9]



MOZZARELLE

CAPRESE BUFALA XXL 14.9 [10]

Pomodoro Cuore di Bue, mozzarella di Bufala 250gr,
olio EVO, basilico

BURRATA con:

• PROSCIUTTO DI PARMA 13.3 [10]

• MORTADELLA E PISTACCHIO 11.7 [1.10]



BRUSCHETTINE RUSTICHE 9 [8]

4 Bruschettine con dadolata di pomodorino
ciliegino, aglio, olio EVO, sale, pepe, basilico



LA NOSTRA PIZZA

Si presenta con un bordo alto croccante
e un corpo morbido arricchito da farciture di qualità.

**UTILIZZIAMO SOLO POMODORO ITALIANO
E MOZZARELLA FIOR DI LATTE**



**POMODORO ITALIANO
APPROVATO DALLA F.I.C.
- FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI -**



**MOZZARELLA
100%
ITALIANA
Fior di Latte**



LIEVITO NATURALE MADRE



Coperto 2 euro | Aggiunte da 1 a 3 euro | Impasto senza glutine 3 euro
Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine.



I NOSTRI IMPASTI

Scegli quello che preferisci.
Con farina selezionata, ai 5 cereali, con cornicione ripieno di ricotta,
con pasta di semi di sesamo
ESPERIENZA A TUTTO GUSTO, PER OGNI GUSTO

IMPASTO 'LA LISTA'

Farina selezionata e impasto con lunga maturazione e alta idratazione (70%) garantiscono leggerezza e alta digeribilità

IMPASTO AI 5 CEREALI

AVENA, SEGALE, FARRO,
ORZO, SESAMO

Una base rustica e croccante, arricchita da sapori intensi e nutrienti. Perfetto per chi cerca una pizza dal gusto autentico e ricco di benefici.

CORNICIONE CON RIPIENO DI RICOTTA

PASTA CON SEMI DI SESAMO

Impasto croccante arricchito con semi di sesamo, per una pizza dal gusto ricco e aromatico.

BIRRA CONSIGLIATA



FENICE

Non filtrata, luppolatura a freddo con aromi esotici e note agrumate.

Italian Pale Lager
ABV - 5%
IBU - 30,0



Media..... 7
Grande..... 13

IMPASTO AI 5 CEREALI **3 euro**
PASTA CON SEMI DI SESAMO **3 euro**
BORDO RIPIENO **3.5 euro**

le nostre
PIZZE
le popolari



PICCANTI

FUOCO 13 [8.10]

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, 'nduja, peperoni

CASANOVA 14.5 [8.10]

Datteri gialli in salsa, mozzarella, spianata calabra, 'nduja, crema di peperoni spicy, semi di papavero

DIAVOLISSIMA 11.7 [8.10]

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, nduja

MARGHERITE

LA REGINA 12.9 [8.10]

Salsa di pomodori pelati, crema di burrata in uscita, grana padano, Taralli sbriciolati

THAT'S AMORE 12.7 [8.10]

Datteri gialli in salsa, mozzarella di bufala DOP in cottura, basilico

MARGHERITA DOP 10.9 [8.10]

Salsa di pomodori pelati, mozzarella di bufala DOP in cottura, emulsione al basilico

RITA 4.0 12.9 [8.10]

Concentrato di pomodoro, mozzarella, ricotta al pepe, grana al basilico



LA FIAMMANTE 13 [8.10]

Datteri gialli in salsa, acciughe del Cantabrico, aglio, origano, taralli sbriciolati

[8.10] **FORMAGGI 12.7**

Mozzarella, scamorza, brie, grana, gorgonzola dolce

NAPOLETANA 3.0 12.7 [8.9.10]

Salsa di pomodori pelati, acciughe del Cantabrico, crema di burrata in uscita, capperi, emulsione al basilico

[8.10] **TONNARA 13**

mozzarella, erba cipollina, filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea, polvere di limone

ORTOLANA 12.9 [8.10]

Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane, cipolla, datterino gialli, terra di olive

[8.10] **CAPRICCIOSA 13.9**

Salsa di pomodori pelati, mozzarella, misto funghi, prosciutto cotto, crema di carciofi, terra di olive

IMPASTO AI 5 CEREALI 3 euro

PASTA CON SEMI DI SESAMO 3 euro

BORDO RIPIENO 3.5 euro



le italiane



[7.8.10] **CARBONARA 14.7**
Mozzarella, guanciale, crema carbo, fonduta di pecorino e parmigiano, pepe



GENOVESE 13.8 [1.8.10]
Mozzarella, pesto genovese, patate al forno, datterini gialli e rossi, basilico



[8.10] **AGLIO & OLIO 13.5**
Mozzarella, pomodorini gialli, pomodorini confit homemade, salsa aglio e olio, prezzemolo

AMATRICIANA 13.7 [8.10]
Mozzarella, salsa di pomodori pelati, fonduta di pecorino, guanciale in polvere, crema di peperoncini spicy, guanciale, cipolla



i sapori moderni

CRUDO & NOCI 13.8 [1.8.10]
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, noci, gorgonzola

GRIMANI 13.7 [1.8.10]
Mozzarella, pesto di basilico, crema di burrata in uscita, pomodorini ciliegino

MORTAZZA 13.3 [1.8.10]
Mozzarella, mortadella, crema di zucchine, crema di burrata in uscita, granella di pistacchio



[8.10] **CONFIT 13.9**
Pomodoro, crema di burrata in uscita, prosciutto crudo di Parma, pomodorini confit homemade, emulsione al basilico

MANIN 15.9 [8.10]
Mozzarella, parmigiano, pomodorini confit homemade, basilico, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala DOP in uscita

[8.10] **DOLCE E SALATA 11.5**
Mozzarella, salsiccia, gorgonzola dolce, cipolla rossa di Tropea

PESARO 16.7 [8.9.10]
Crema di zucchine, mozzarella, salmone, insalata, semi di papavero, crema di burrata in uscita

[8.10] **DELIZIOSA 13.5**
Mozzarella, pomodorini ciliegino, speck, rucola, misto funghi, mozzarella di bufala DOP in uscita

PORCHETTA 13.7 [8.10]
Mozzarella, provola affumicata, salsiccia, porchetta, patate al forno

i nostri
PRIMI PIATTI

CARBONARE

CARBONARA LA LISTA 13.2 [7.8.10]
Guaciale, pecorino romano, carbo crema e pepe nero

CARBONARA DI MARE 19.3 [6.7.8.9.10.13]
Misto pesce, pecorino romano, carbo crema e pepe nero

CARBONARA TARTUFO 19.5 [7.8.10]
Guaciale, pecorino romano, carbo crema e pepe nero, tartufo



Ottieni il meglio con:

PASTA FRESCA ALL'UOVO +2 euro

PORZIONE ABBONDANTE +2 euro



TAGLIATELLE & SPAGHETTI

SPAGHETTI ALLA PESCATORA 38.9 [6.8.13]

PER 2 PERSONE

Pentola fumante di spaghetti al sugo di pesce (cozze, gamberi e vongole) da condividere
(PORZIONE 1 PERSONA 20€)

SPAGHETTI CACIO & PEPE 13 [8.10]

Spaghetti con salsa al pecorino e pepe nero macinato

TAGLIATELLE COZZE E GAMBERI 17.5 [6.7.8.13]

Tagliatelle con sugo di gamberi, cozze e pomodorini ciliegino

TAGLIATELLE AL RAGÙ 11.3 [7.8.11]

Tagliatelle al ragù di Manzo

PACCHERI POMODORO E BURRATA 11.3 [8.11]

Paccheri, salsa di pomodoro San Marzano, burrata pugliese

[8.11] **PACCHERI POMODORO BURRATA E PISTACCHIO 13.4**

Paccheri, salsa di pomodoro San Marzano, burrata pugliese, pesto al pistacchio



Ottieni il meglio con:

PASTA FRESCA ALL'UOVO +2 euro
PORZIONE ABBONDANTE +2 euro

BIRRA
CONSIGLIATA



ICHNUSA NON FILTRATA
Birra non filtrata dal gusto fruttato, moderatamente amara.

Lager non Filtrata | ABV - 5% | IBU - 18

Piccola 4.5

Media 6.7

Grande 12

BOWL & INSALATE

CHICKEN BOWL 13.5

Riso sushi, riso venere, pollo grigliato, semi di papavero, pomodorini, avocado



TUNA BOWL 13.5 [5.9]

Riso sushi, dadolata di tonno, carote, cavolo cappuccio viola, avocado, semi di sesamo, semi di papavero



Abbinamento perfetto con:
RISO VENERE +2.5 euro

[10] CESARE SALAD 12.3

Misticanza, pollo grigliato, parmigiano reggiano a scaglie, pomodoro, salsa Cesare

Abbinamento perfetto con:
FOCACCIA OLIO & ROSMARINO



[10] GRECA SALAD 12.8

Misticanza, pomodoro, olive nere, feta greca, cetrioli, cipolla rossa di tropea

SALMON BOWL 13.5 [5.7.9]

Riso sushi, salmone affumicato, uovo sodo, avocado, cetrioli, semi di sesamo, semi di papavero

BIRRA
CONSIGLIATA



MORETTI FILTRATA A FREDDO
Fresca, dissetante e fruttata, viene portata a -1 grado e quindi filtrata.
Light Lager | ABV - 4,3% | IBU - 14,0

Piccola 4.5

Media 6.5

Grande .. 11.5

i nostri
SECONDI

COSTATA

di scottona

26

Costata di Manzo di Scottona 500gr,
sale Himalaya, rosmarino



Edizione Speciale con:
SMOKED BBQ +2 euro



TAGLIATE

di carne e di pesce



TATAKI DI TONNO 24.5 [5.9]

Tagliata di tonno marinato in olio evo
e salsa di soya in crosta di sesamo
su letto di misticanza e arancia

[10] **TAGLIATA DI SCOTTONA CON
POMODORINI, RUCOLA E GRANA 23**

con olio EVO, sale himalaya e
glassa di aceto blasamico



POLLO FUSION 15.5

Riso venere, pollo Cesar,
verdure miste, salsa teriaki

TAGLIATA DI SCOTTONA 19.5

all'olio EVO e sale rosa

Edizione Speciale con:
SMOCKED BBQ +2 euro



abbina un contorno:

PATATE FRITTE CON LA BUCCIA 5
[2.5.7.8.10]

PATATE AL FORNO 5

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO 4,5

INSALATA MISTA 6

VERDURE AI FERRI 6

Coperto 2 euro

Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine.

BURGER & SANDWICH



DOGE BURGER
XXL 18.9 [8.9.10]

Bun Homemade, doppio hamburger, insalata, cipolle rosse, cheddar, doppio bacon, patatine fritte con buccia

BURRATA BURGER 15.9 [8.5.9.10]

Bun Homemade, hamburger di manzo, melanzane fritte, burrata pugliese, pesto genovese, pomodorini secchi, patatine fritte con buccia



[2.5.7.8.10] **CARBONARA BURGER** 15.9

Bun homemade, hamburger di manzo, uovo all'occhio, guanciale, fonduta di pecorino romano, patate fritte con buccia



Rendilo speciale con:
TARTUFO +4 euro



TATAKI BURGER 16.5 [8.9.10]

Bun homemade, tartare di tonno marinato con olio evo e salsa di soya, avocado, crema di burrata, misticanza, patate fritte con buccia



[2.5.7.8.10] **GUSTOSO BURGER** 14.7 **EASY BURGER** 14.3 [2.5.8.10]

Bun homemade, hamburger di manzo, cipolla caramellata, cheddar, bacon, uovo all'occhio, salsa bbq, patate fritte con buccia

Bun homemade, hamburger di manzo, pomodoro tondo, edamer, insalata, ketchup, patate fritte con buccia



DOPPIO HAMBURGER
+3.5 euro



PATATINE CON CHEDDAR E BACON
+1.7 euro

SALMON CLUB SANDWICH 15.9 [1.2.7.8.9.10] **BACON CLUB SANDWICH** 13.7 [1.2.7.8.10]

Pane in cassetta senza bordi, frittatina, avocado, insalata, pomodoro, salmone affumicato

Pane in cassetta senza bordi, bacon, frittatina, edamer, insalata, pomodoro

EASY CLUB SANDWICH 12.9 [1.2.7.8.10] **GREEN CLUB SANDWICH** 13.5 [1.2.7.8.10]

Pane in cassetta senza bordi, prosciutto cotto, insalata, frittatina, edamer, pomodoro

Pane in cassetta senza bordi, zucchine, peperoni, melanzane, frittatina, edamer

i nostri FRITTINI

PALM
OIL
FREE



PATATE FRITTE CON LA BUCCIA 5

[2.5.7.8.10]



PATATE FRITTE CON LA BUCCIA E SALSA CHEDDAR E BACON 6.7

[2.5.7.8.10]



OLIVE ALL'ASCOLANA 5.5 (8 pz)

[2.5.7.8.10]



RED HOT JALAPENOS 6.5

Peperoni piccanti ripieni
di formaggi cremoso
(4 pz)

[2.5.7.8.10]



ANELLI DI CIPOLLA 5.5 (8 pz)

[2.5.7.8.10]



POLLO FRITTO 5 (8 pz)

[2.5.7.8.10]

SALSE

Ketchup 0.5

Maionese 0.5

Salsa BBQ 0.5

Salsa Rosa 0.5

Cheddar 1

Hot Chilli 0.8

Curry & Mango 0.8

Black Pepper Ranch 0.8



FATTI IN
CASA!

i nostri DOLCI



TIRAMISÙ 6 [1.7.8.10.14]

NUTELLAMISÙ 7.2 [1.7.8.10.14]

[1.7.10] **TORTA AL CIOCCOLATO 6**
con farina di mandorle

CHEESECAKE 6

- FRUTTI DI BOSCO • CARAMELLO
- CIOCCOLATO • PISTACCHIO

[1.7.8.10.14] **BISCOTTI ESSI BURANEI 5.5**
con crema al mascarpone

[1.8.10] **STRUDEL DI MELE 5.5**

[1.8.10] **DOLCE DEL GIORNO 6**
chiedi alla nostra Crew

Coperto 2 euro

Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine.

caffè & bevande

Caffè espresso 2.2

Hausbrandt Academia

Espresso doppio / Double espresso 4.2

Cappuccino 3.2

Cappuccino con latte di soia 3.8

Soia cappuccino

Chocolate latte

"hot or iced" 4.7

"with coffee" 5.7

Caramel latte

"hot or iced" 4.7

"with coffee" 5.7

Iced Caffèlatte 5.5

Caffèlatte 4

Caffè Americano 3.5

Iced Americano 4.5

Caffè corretto 3.5

Caffè all'Orzo / Caffè al Ginseng 2.5

The / Tea 3

Irish coffee 9

Caffè shakerato 5.5

Caffè shakerato con Baileys 8.5

Cioccolata calda / hot chocolate 4

Cioccolata calda con panna 6

Hot chocolate with whipped cream

Acqua minerale / Mineral water 3.2

drink

Bibite / Drinks 4.2

_ Coca Cola

_ Fanta Orange

_ Coca Cola Zero

_ Lemon Soda

Iced Tea 4

Succhi di frutta 4

Juices by the bottle

Analcolici 4.3

Red Bull 4.5

Red Bull Organics 4.5



Bibite Lurisia "Le Italiane" 5.3

_ Chinotto

_ Limonata

_ Gazzosa

mocktails

Virgin Mojito 8.5

Menta fresca, zucchero, lime, bitter lemon

Mediterraneo Free 8.5

Succo di pompelmo, sciroppo di sambuco, sale rosa, tonica

Fruit Explosion 9

Frutta fresca, sciroppo al mirtillo, tonica rosa

Ginger 8

Succo di lime, sciroppo di menta, ginger beer

vini

BOLLICINE / BUBBLES

		
L Spumante bianco "Bubbles" 100% Glera <i>Cheers to the World</i> VOL 11% _____	4	20
Moscato Dolce VOL 7% _____	5	25
Spumante Millesimato 2015 Trento DOC Brut "Morus" (Mori Colli Zugna) VOL 13% _____		33
Lambrusco Frizzante VOL 11,5% _____	5	25
Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut (Duca di Dolle) VOL 11,5% _____		33
Champagne (Drappier) VOL 12% _____		45

BIANCHI / WHITE WINE

		
Pinot Grigio DOC <i>Cheers to the World</i> VOL 12% _____	4.5	22.5
L Lugana DOC (Don Lorenzo della Grillaia) VOL 13% _____	5.5	29
Sauvignon DOC (Italo Cescon) VOL 12,5% _____	5	27
Traminer Aromatico (Italo Cescon) VOL 13% _____		29

ROSSI / RED WINE

		
Valpolicella Ripasso DOC (F.lli Recchia) VOL 13% _____	5	29
Merlot DOC <i>Cheers to the World</i> VOL 12% _____	4.5	22.5
L Chianti DOC "Vaggiolata" (Monterotondo) VOL 13% _____	5.5	29
Amarone di Valpolicella (F.lli Recchia) VOL 16% _____		45
Pinot Nero (Italo Cescon) VOL 12% _____	5	27

ROSÈ / RED WINE

		
Bardolino Chiaretto (Gorgo) VOL 12% _____	4	20



spirits



RUM 8

Matusalem 15 yo.

Grappa Bianca "Nonino" _____	4	"Johnnie Walker Red" Whiskey __	6
Grappa Barricata "Nonino" _____	5	"Johnnie Walker Black" Whiskey _	7
Amari e liquori Italiani _____	4.5	"Chivas Regal" Whiskey _____	7.5
Tequila Reposado "Espolon" _____	5	"Jack Daniel's" Whiskey _____	6
3 Shots _____	12	"Jack Daniel's Honey" Whiskey __	6
Baileys _____	5	"Wild Turkey 101" Whiskey _____	7
"Hennessy Vs" Cognac _____	6.5	"Busker" Irish Whiskey _____	6.5
Rum "Zacapa 23" _____	9	"Ardbeg 10" Scotch Whiskey __	10
Rum "El Dorado 15" _____	9.5	"Shinobu" Japanese Whiskey ____	10
"Makers Mark" Bourbon _____	7	"Talisker Skye" Scotch Whiskey _	9

*Tutti dovrebbero
credere in qualcosa ...*

*... io credo che mi farò
un altro drink!*

classics

FROZEN DAIQUIRI FRAGOLA 11

Rum, lime,
zucchero, fragola



SPRITZ

Limoncello Spritz _____ 6

Vino frizzante, limoncello, limone, seltz

Mediterraneo _____ 8

Vino frizzante, Venturo, limone, seltz

Spicy _____ 6

Vino frizzante, Amaro del Capo Red Hot spicy, limone, soda

Rabbit Spritz _____ 7.5

Vino frizzante, bitter al radicchio, arancia, seltz

Fusetti Spritz _____ 5

Vino frizzante, Bitter Fusetti, limone, seltz

SPRITZ HUGO

Hugo Spritz _____ 6

Vino frizzante, sciroppo di sambuco, lime, menta

Hugo Superior _____ 10

Vino frizzante, liquore di sanbuco, lime, menta

Hugo Mela Verde _____ 6

Vino frizzante, sciroppo alla mela verde, lime, mela

Hugo Fragola _____ 6

Vino frizzante, sciroppo di fragola, lime, menta, fragola

FROZEN DAIQUIRI

Frozen Fragola _____ 11

Rum, lime, zucchero liquido, fragola

Frozen Mela Verde _____ 11

Rum, lime, zucchero liquido, mela verde

Frozen Cocco _____ 11

Rum, lime, zucchero liquido, cocco

Frozen Passion Fruit _____ 11

Rum, lime, zucchero liquido, passion fruit

COCKTAILS

Mojito _____ 11

Rum, menta fresca, lime, zucchero di canna

Americano _____ 7

Bitter, vermouth rosso, seltz

Negroni _____ 9

Bitter, vermouth rosso, gin

Paloma _____ 9

Tequila, lime, soda al pompelmo

Italian Paloma _____ 9.5

Fusetti Mare, soda al pompelmo

Old Fashioned _____ 9

Bourbon Wiskey, zucchero, bitter angostura

Vodka Mule _____ 10

Vodka, lime, organics ginger beer

Long Island Ice Tea _____ 12

Rum, vodka, gin, triple sec, lime, zucchero, coca cola

Gin Tonic Tradizionale _____ 8

Gin, tonica

VENETIAN SPECIALS

Bellini della casa _____ 8

Vino frizzante, succo di pesca

Rossini _____ 8

Vino frizzante, fragole

Mimosa _____ 8

Vino frizzante, arancia

Venice Cup _____ 11

Select, fragola, arancia, ananas, Organics Ginger Ale

GIN TONIC SPECIALS

Gin Tonic Big Gino Exotic _____ 10

Gin Tonic Big Gino Velvet Rose _____ 10

Gin Tonic Big Gino May Chang _____ 10

Gin Tonic Big Gino Orange Passion _____ 10

Gin Tonic Big Gino Classic _____ 10

ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.
I numeri abbinati agli allergeni sono riportati nei piatti del menù.

1 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*); pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e i loro prodotti.

Tranne per la frutta a guscio utilizzata per (a fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

3 SOIA

Soia e prodotti a base di soia.

Tranne olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

4 SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.

5 SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

6 MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

7 UOVA

Uova e prodotti a base di uova, comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari.

8 GLUTINE

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Tranne sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici; incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 PESCI

Pesce e prodotti a base di pesce.

Tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

10 LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Tranne siero di latte utilizzato per la (fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol di origine agricola; latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

11 SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.

12 LUPINO

Lupini e prodotti a base di lupini.

13 CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

14 ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

LA LISTA

VENEZIA

cheers to the world!



SCARICA LA TUA FIDELITY CARD

OTTIENI REGALI, SCONTI E INFO SULLE NOSTRE INIZIATIVE



Wi-Fi

LA LISTA FREE WIFI

LE NOSTRE SEDI:

LA LISTA VENEZIA

Cannaregio 225/A - Lista di Spagna Venezia
Tel. 041 5244098

LA LISTA MESTRE

Via Brendole 53 - loc. Gazzera
Tel. 041 916695



@lalistavenezia



@lalista_venezia_mestre

LALISTARISTORANTI.IT