

il refolo

A local historian, already present in the early 1900s,
in the quiet and romantic Campiello del Piovan,
overlooking a small 'rio' where the gondolas pass.



campo S Giacomo da l'Orio
Santa Croce 1459
30135 Venezia

ALLERGENI

**glutine / gluten**

cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

**uova / eggs**

e prodotti a base di uova

**arachidi / peanut**

e prodotti a base di arachidi

**latticini / dairy**

e prodotti a base di latte

**sedano / celery**

e prodotti a base di sedano

**sesamo / sesame**

e prodotti a base di semi di sesamo

**anidride solforosa e solfiti / sulphur dioxide**

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

**crostacei / crustaceans**

e prodotti a base di crostacei

**pesce / fish**

e prodotti a base di pesce

**soia / soya**

e prodotti a base di soia

**frutta a guscio / tree nuts**

come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

**senape / mustard**

e prodotti a base di senape

**lupini / lupin**

e prodotti a base di lupini

**molluschi / clams**

e prodotti a base di molluschi

Allergeni? Caro ospite, 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

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.

Coperto/Cover Charge € 2.50

PER COMINCIARE/STARTER

Caprese di mozzarella di bufala

Buffalo mozzarella cheese with tomato 

€ 13.00

Burrata con pomodorini

Burrata cheese with cherry tomatoes 

€ 15.00

Antipasto misto di mare del Refolo

Refolo style mixed seafish appetizers   

€ 23.00

Baccala mantecato con polenta morbida

Creamed Cod with soft polenta   

€ 15.00

Sarde in saor con polenta morbida

Sardines in saor with soft polenta   

€ 14.00

Saltata di cozze e vongole in rosso

Mussels and Clams in red sauce  

€ 18.00

Affettati misti all' Italiana

Mixed cold cuts

€ 20.00

Carpaccio di manzo con grana e rucola

Carpaccio Beef with parmesan and rocke 

€ 16.00

Prosciutto crudo di San Daniele e mozzarella di bufala

San Daniele ham with buffalo mozzarella 

€ 18.00

Formaggi misti con miele

Mixed cheeses with honey 

€ 15.00

Piovra alla griglia, patate al forno e zucchine ai ferri

Grilled octopus, baked potatoes and grilled zucchini 

€ 19.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine

Gluten-free products are available upon request

PRIMI PIATTI/ FIRST COURSES

Cappellacci ricotta e spinaci al burro e salvia con scaglie di parmigiano

Ravioli with spinach and ricotta cheese on butter and sage
with parmesan flakes   

€ 17.00

Lasagne alla bolognese

Lasagne with meat sauce     

€ 17.00

Spaghetti con ragù alla bolognese

Spaghetti with meat sauce     

€ 15.00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara   

€ 18.00

Spaghetti al nero di seppia

Spaghetti with cuttlefish in black sauce  

€ 18.00

Spaghetti ai frutti mare

Spaghetti with seafood     

€ 19.00

Spaghetti con scampi alla Busara

Spaghetti with Busara style    

€ 19.00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams   

€ 19.00

Tagliolini alle verdure

Tagliolini with vegetables  

€ 15.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine

Gluten-free products are available upon request

SECONDI PIATTI/MAIN COURSE

Cotoletta di Vitello con patate fritte

Veal Cotoletta with french fries  

€ 18.00

Grigliata mista di carne

Mixed grilled meats 

€ 22.00

Tagliata di manzo con patate al forno

Cut beef with roasted potatoes

€ 25.00

Branzino/Orata alla Mediterranea

Sea bass/Sea bream with Mediterranean style 

€ 25.00

Frittura mista di pesce con polenta

Mixed fried seafish with polenta    

€ 26.00

Gamberoni/Scampi alla griglia con insalata

Grilled Prawns/Scampi 

€ 26.00

Grigliata mista di pesce

Mixed grilled fish and seafood    

€ 40.00

Seppie nere alla Veneziana

Cuttlefish in Venetian style  

€ 22.00

Salmone all'arancia e cognac

Salmon with orange and cognac  

€ 25.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine

Gluten-free products are available upon request

CONTORNI/SIDE DISHES

Insalata di misticanza

Green salad

€ 6.00

*Patatine fritte

*Fried potatoes

€ 7.00

Verdure Miste cotte

Mixed cooked vegetables

€ 8.00

Insalata Greca con olive, peperoni, pomodorini, cetriolo, cipolla, feta greca

Green Salad with olives, peppers, tomatoes, cucumber, onion and feta cheese 

€ 12.00

Insalata della Casa con olive, pomodoro, mais, tonno o gamberetti

Green Salad, tomatoes, olives, corn, tuna fish or small shrimps  

€ 15.00

Insalata con Gamberetti e Avocado

Green Salad, tomatoes, small shrimps and Avocado 

€ 15.00

Insalata Caesar con petto di pollo grigliato, scaglie di grana, salsa Caesar

Green salad, grilled chicken, Parmesan cheese, Caesar sauce   

€ 15.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine
Gluten-free products are available upon request

*Prodotto congelato o surgelato all'origine
Frozen or blast-frozen at origin

LE PIZZE

Diavola

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante e origano

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami  

€ 10.00

Calzone

Mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi

Mozzarella, ham, mushrooms  

€ 14.00

Inglesina

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele

Tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham  

€ 14.00

Siciliana

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciuga, capperi, olive, cipolla di Tropea, origano

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives, red onion, oregan  

€ 14.00

Peppa Pig

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte

Tomato sauce, mozzarella, wurstel, fried potatoes  

€ 14.00

Sottobosco

Mozzarella fior di latte, speck, funghi porcini, crema di tartufo

Mozzarella, speck, porcini mushrooms, truffle cream  

€ 16.00

Quattro formaggi

Mozzarella fior di latte, formaggi misti

Mozzarella, mixed cheese  

€ 12.00

Tonno e Cipolla

Polpa di pomodoro, Mozzarella fior di latte, tonno e cipolla

Tomato sauce, mozzarella, tuna fish and onion   

€ 13.00

Vegetariana

Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni tricolore al forno

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, tricolor peppers  

€ 13.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine

Gluten-free products are available upon request

supplemento prodotto/ Product supplement € 1.50

supplemento mozzarella di bufala/ Buffalo mozzarella supplement € 3.00

supplemento affettato/ Sliced cold cuts supplement € 2.00



LE PIZZE

Prosciutto funghi

Polpa di pomodoro, Mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms  

€ 12.00

Capricciosa

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, olive

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives  

€ 14.00

Pizza Vesuvio

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, ricotta, salsiccia, friarielli

Tomato sauce, mozzarella, ricotta, sausage, friarielli  

€ 18.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine

Gluten-free products are available upon request

supplemento prodotto/ Product supplement € 1.50

supplemento mozzarella di bufala/ Buffalo mozzarella supplement € 3.00

supplemento affettato/ Sliced cold cuts supplement € 2.00