

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

Bruschetta con pomodori a pezzetti, aglio e origano

Bruschetta with Diced Tomatoes, Garlic, and Oregano

€ 12.00

Caprese di mozzarella di bufala

Buffalo mozzarella cheese with tomato 

€ 14.00

Formaggi misti con miele

Mixed cheeses with honey 

€ 15.00

Burrata con pomodorini

Burrata cheese with cherry tomatoes 

€ 16.00

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 

€ 19.00

Sarde in saor con polenta morbida

Sardines in saor with soft polenta   

€ 14.00

Baccala mantecato (con pane cicchetti o polenta morbida)

Creamed Cod (Served on cicchetti bread or soft polenta)   

€ 15.00

Piovra alla griglia, patate al forno e zucchine ai ferri

Grilled octopus, baked potatoes and grilled zucchini 

€ 19.00

Saltata di cozze e vongole in rosso

Mussels and Clams in red sauce  

€ 21.00

Capesante e canestrelli al forno

Baked scallop and canestrelli  

€ 25.00

Antipasto misto di mare del Refolo

Refolo style mixed seafish appetizers   

€ 25.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine + € 2.00

Gluten-free products are available upon request + € 2.00

PRIMI PIATTI/ FIRST COURSES

Tagliolini alle verdure

Tagliolini with vegetables  

€ 16.00

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   

€ 18.00

Spaghetti con ragù alla bolognese

Spaghetti with meat sauce  

€ 16.00

Lasagne alla bolognese

Lasagne with meat sauce    

€ 17.00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara   

€ 19.00

Risotto con funghi di bosco e salsiccia minimo x2 persone

Risotto with mushroom and sausage minimum x2 people 

€ 23.00

Bigoli in salsa di acciughe e cipolla

Bigoli pasta with Anchovy and Onion Sauce  

€ 18.00

Spaghetti al nero di seppia

Spaghetti with cuttlefish in black sauce  

€ 20.00

Spaghetti ai frutti mare

Spaghetti with seafood     

€ 20.00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams   

€ 20.00

Spaghetti con scampi alla Busara

Spaghetti with Busara style    

€ 21.00

Risotto ai frutti mare minimo x2 persone

Risotto with seafood minimum x2 people 

€ 24.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine + € 2.00

Gluten-free products are available upon request + € 2.00

SECONDI PIATTI/MAIN COURSE

Coscia di pollo al forno con patate fritte/patate al forno Roast chicken leg with french fries/roasted potatoes	€ 16.00
Cotoletta di Vitello con patate fritte Veal Cotoletta with french fries  	€ 18.00
Grigliata mista di carne Mixed grilled meats	€ 23.00
Tagliata di manzo con patate al forno Cut beef with roasted potatoes	€ 25.00
Costata di manzo con patate fritte/patate al forno Beef rib steak with french fries/roasted potatoes	€ 30.00
Calamari alla griglia Grilled calamari 	€ 20.00
Seppie nere alla Veneziana Cuttlefish in Venetian style  	€ 23.00
Branzino/Orata alla Mediterranea Sea bass/Sea bream with Mediterraanean style 	€ 25.00
Frittura mista di pesce con polenta Mixed fried seafish with polenta    	€ 26.00
Gamberoni/Scampi alla griglia Grilled Prawns/Scampi 	€ 26.00
Salmone all'arancia e cognac Salmon with orange and cognac  	€ 25.00
Grigliata mista di pesce Mixed grilled fish and seafood   	€ 40.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine + € 2.00

Gluten-free products are available upon request + € 2.00

CONTORNI/SIDE DISHES

Insalata mista

Mixed salad

€ 8.00

Verdure Miste cotte

Mixed cooked vegetables

€ 8.00

*Patatine fritte / patate al forno

*Fried potatoes / baked potatoes

€ 7.00

Insalata greca con olive, peperoni, pomodorini, cetriolo, cipolla, feta greca, salsa Tzatziki

Green salad with olives, peppers, tomatoes, cucumber, onion, feta cheese and Tzatziki sause 

€ 15.00

Insalata della casa con olive, pomodoro, mais e gamberetti

Green salad, tomatoes, olives, corn and 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  

€ 16.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

Su richiesta serviamo prodotti senza glutine + € 2.00

Gluten-free products are available upon request + € 2.00

*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 and oregano  

€ 11.00

Prosciutto funghi

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi e origano

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and oregano  

€ 12.00

Quattro formaggi

Mozzarella fior di latte, formaggi misti e origano

Mozzarella cheese, mixed cheese and oregano  

€ 12.00

Tonno e Cipolla

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

Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onion and oregano   

€ 13.00

Inglesina

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

Tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham and oregano  

€ 14.00

Vegetariana

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

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, tricolor peppers and Oregano   € 13.00

Capricciosa

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

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives and oregano   € 14.00

Calzone

Mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi e origano

Mozzarella, ham, mushrooms and oregano  

€ 15.00

Siciliana

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

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

€ 15.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

supplemento prodotto/ Product supplement € 2.00

supplemento mozzarella di bufala e burrata/ Buffalo and Burrata mozzarella supplement € 4.00 / € 7.00

supplemento affettato/ Sliced cold cuts supplement € 2.00 / € 4.00

LE PIZZE

Peppa Pig

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

Tomato sauce, mozzarella, wurstel, fried potatoes and oregano  

€ 15.00

Bufalina

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini ciliegini, mozzarella di bufala a fine cottura e origano

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella added after baking and oregano  

€ 15.00

Sottobosco

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

Mozzarella, speck, porcini mushrooms, truffle cream and oregano  

€ 16.00

Pizza Vesuvio

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

Tomato sauce, mozzarella, ricotta, sausage, friarielli and oregano  

€ 18.00

Coperto/Cover Charge € 2.50

supplemento prodotto/ Product supplement € 2.00

supplemento mozzarella di bufala e burrata/ Buffalo and Burrata mozzarella supplement € 4.00 / € 7.00

supplemento affettato/ Sliced cold cuts supplement € 2.00 / € 4.00