



Upupa

طازج



BAR / CAFFETTERIA

Espresso	2,50
Doppio Espresso	4
Cappuccino	4
Caffè Americano – Black Coffee	4
Caffelatte – Milk & Coffee	4
Cioccolata in tazza – Hot Chocolate	5
<i>Al latte, Fondente, Bianco, Cocco, Nocciola, Arancio & Cannella</i>	
<i>Milk, Dark, White Chocolate, Coconut, Hazelnut, Orange & Cinnamon</i>	
The Nero – Black Tea	4
The Verde – Green Tea	4
Infusione di Menta – Mint Infusion	4
Infusione di Arancio – Orange Infusion	4
Infusione di Frutti di Bosco – Red fruits Infusion	4
Spremuta di Arancia – Fresh pressed Orange juice	5
Succhi di Frutta – Fruit Juices	4
Cocktails di Frutta di Stagione – Fresh fruit Smoothies	8,50
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero	4
Sprite/ Fanta/ Lemonsoda/ Chinotto/ Schewepes Tonica	4
Biscotti di Nostra Produzione – Home made Biscuits	5

ANTIPASTI

Sarde in Saor secondo la tradizione	12
<i>Sardines in saor according to tradition</i>	
Baccalà Mantecato alla Veneziana	13
<i>Venetian style creamed Codfish</i>	
Flan di verdure su fonduta di Asiago e Mandorle	12,50
<i>Vegetable flan on Asiago cheese and Almond fondue</i>	
Calamario ripieno alla Mediterranea	13
<i>Mediterranean-style stuffed squid</i>	
Selezione di Affettati nostrani e Formaggi di Malga	15
<i>Selection of local and regional cheeses and salami</i>	

PRIMI PIATTI

Spaghetti con Seppie al nero	12,50
<i>Spaghetti with cuttlefish and its ink</i>	
Tagliatelle al Pesto Genovese con Salmone marinato	12,50
<i>Tagliatelle with Genoese Pesto and marinated Salmon</i>	
Maltagliati alla Busera di Gamberi	13,50
<i>Maltagliati with Shrimp Busera</i>	
Ravioli del giorno	16
<i>Ravioli of the day</i>	
Gnocchi di Cima di Rapa e Ricotta saltati al Mascarpone e Gorgonzola	13
<i>Turnip green and Ricotta Gnocchi sautéed with Mascarpone and Gorgonzola cheese</i>	
Gnocchi al Ragù classico	13
<i>Gonocchi with classic Bolognese sauce</i>	
Risotto al nero di Seppia (Min. 2 persone)	39
<i>Risotto with squid ink (Min. 2 people)</i>	



COLAZIONE

Brioche con confettura	2,50
<i>Brioche with Jam</i>	
Biscotti della casa al burro	4
<i>House butter Cookies</i>	
Torte e Crostate dello Chef (a porzione)	4,50/7
<i>Handmade Tarts and Cakes baked daily (per serving)</i>	
Pane tostato servito con burro di Malga e Marmellata	4,50
<i>Toasted Bread served with Butter and Jam</i>	
Pancake con Sciroppo e Frutta fresca	8
<i>Handcrafted Pancakes topped with Maplesyrup & Fresh fruits</i>	
Omelette Classica	9
<i>Classic style Omelette</i>	
Omelette dolce al miele o marmellata	10
<i>Sweet Omelette with honey or jam</i>	
Omelette con Verdure o Formaggio	11
<i>Vegetable or Cheese Omelette</i>	

SECONDI PIATTI

Seppie al nero con polenta bianca	20
<i>Baked or Grilled Fish of the Day</i>	
Frittura mista di Pesce Nostrano	20
<i>Mixed local fried fishes</i>	
Gran misto di Pesce e Verdure di stagione	59
<i>Great mix of seasonal fish and vegetables</i>	
Pescato del giorno al forno o alla griglia	8,50
<i>Catch of the day baked or grilled</i>	per 100g
Tagliata di filetto Manzo “Drumlin Gold”	22
<i>“Drumlin Gold” sliced Beef fillet</i>	
Brasato di Vitello con purè di patate	18
<i>Braised veal with mashed potatoes</i>	
Stinco d’agnello dello Chef	18
<i>Lamb shank of the Chef</i>	

CONTORNI

Insalata mista o Verdure di stagione	6,50
<i>Mixed salad or seasonal vegetables</i>	

Cucina Medorientale
su prenotazione
Middle-Eastern cuisine
on reservation

041 30 70 006

@upuparistorante
www.upupaghettovenezia.com

DOLCI

Crema di Mascarpone alla Cannella con Biscotti	6
<i>Cinnamon Mascarpone Cream with Biscuits</i>	
Torta dello Chef (a porzione)	4,50/7
<i>Chef's Cake (per serving)</i>	
Biscotti con Vin Santo	8
<i>Biscuits and Vin Santo</i>	
Salame di cioccolato artigianale & Rum aniversario	10
<i>Homemade Chocolate Salame & Rum aniversario</i>	

BIBITE

Coca-Cola/ Coca-Cola Zero	4
Sprite/ Fanta/ Lemonsoda/ Chinotto/ Schewepes Tonica	4
Acqua Naturale 0,75 – Mineral Water Still 0,75	4
Acqua Frizzante 0,75 – Mineral Water Sparkling 0,75	4

VINO

Chardonnay del Veneto i.g.t. – Venetian Chardonnay i.g.t	4/12/18
Vino Bianco Frizzante – Sparkling White Wine	4/12/18
Cabernet del Veneto – Venetian Cabernet	4/12/18

APERITIVO

Bellini, Nettare di Pesca e Prosecco	8,50
Spritz con Aperol/Campari/Select/Cynar	5
Dry Martini (Gin, Dry Vermouth)	10
Hugo (Prosecco, Soda, Elderberry Syrup, Mint leaves)	6
Virgin Mojito (Lemon Soda, Brown Sugar, Lime Juice, Mint)	10

COCKTAILS

Americano (Campari, Red Vermouth, Soda)	10
Negroni (Gin, Campari, Red Vermouth)	10
Gin Fizz (Gin, Lime Juice, Soda, Sugar)	10
Manhattan (Whisky, Lime Juice, Soda, Sugar)	10
Alexander (Cognac, Creme, Creme de Cacao)	10
Daquiri (White Rum, Lemon Juice, Soda, Sugar)	10
Gin Tonic (Bombay Gin & Scheweps Tonica)	10
Rum&Cola (Pampero Rum & Coke)	10
Mojito (White Rum, Brown Sugar, Lime Juice, Soda, Mint)	10

DIGESTIVI

Amaro del Capo	5
Amaro Ramazzotti	5
Amaro Averna	5
Amaro Lucano	5
Amaretto di Saronno	5
Stravecchio	5
Fernet Branca	5
Jagermeister	5
Unicum	5
Sambuca	5
Limoncello	5

