

Merin



CAF
VERG
18



Caffè, pasticceria, libri, arte, design e musica jazz: tornano i luoghi di incontro e di confronto, le sale da tè e i caffè letterari, nel cuore della città. Noi del Caffè Vergnano stiamo progettando una serie di eventi culturali: concerti, presentazioni, mostre, degustazioni e incontri.

Caffè Vergnano 1882, affacciato sul Canal Grande, si trova all'interno di uno degli antichi magazzini della frutta e della verdura di Rialto, trasformato da un sofisticato restauro dal design contemporaneo. La presenza della storia della città è molto forte nei muri, nei soffitti a botte e nei volumi interni, ed è sottolineata dall'attualità degli arredi e delle luci, progettate per rendere l'ambiente accogliente e intimo.

La saletta superiore, con le finestre a occhio sul Canal Grande, è magica, un angolo di quiete per sospendere fretta e stress e gustare il caffè Vergnano o una cioccolata calda, oppure una delle tante varietà di tè e di dolci.

Ideale per la pausa lavoro, per le chiacchiere tra amici o per passare una domenica mattina con la famiglia e mangiare con i bambini una buona fetta di torta, il caffè è anche pensato per dare vita a incontri di cultura in cui si possa dibattere, immaginare nuove forme d'arte, raccontare storie, viaggiare virtualmente. La musica, i libri, l'arte contemporanea, la fotografia, il design e la cucina d'autore sono i campi su cui stiamo progettando il programma degli eventi.

Caffetteria, pasticceria e sala da tè, offre anche un menu salato per un pranzo leggero, con torte salate e strepitose quiche lorraine, e libri, quotidiani e riviste per far scorrere il tempo con piacevolezza.

Coffee, confectionery, books, art, design and jazz - places for getting together and talking, tearooms and literary cafés are returning to the heart of the city. At the Caffè Vergnano, we are planning a series of cultural events: concerts, presentations, exhibitions, tastings and meetings.

Overlooking the Grand Canal, Caffè Vergnano 1882 is located in one of Rialto's ancient fruit and vegetable warehouses, transformed by a sophisticated restoration with a modern design. The walls, vaulted ceilings and rooms are steeped in the city's history, emphasised by the modern décor and lighting, designed to create a welcoming cosy atmosphere.

With its windows looking out over the Grand Canal, the upper room is magical, a corner of peace and quiet to take a break from the rush and stress and enjoy a cup of Vergnano coffee, hot chocolate or one of the numerous varieties of tea and cakes. Ideal for a pause from work, to chat among friends or pass a Sunday morning with the family and eat a delicious slice of cake with the kids, the café is also conceived as a venue for cultural meetings where you can debate, imagine new forms of art, tell stories and go on virtual journeys. Music, books, modern art, photography, design and original cuisine are the themes we will be including in our event calendar.

Café, confectioner's and tearoom, it also offers a savoury menu for a light lunch, with savoury flans and quiche lorraine, together with books, newspapers and magazines for a delightful way to pass the time.



Le persone che sono allergiche od intolleranti alle sostanze sotto elencate sono pregate di farlo presente al personale.

People who are allergic or intolerant to substances listed are pray to attend waiter.

ALLERGENI /ALLERGENS:

Arachidi - biossido di zolfo - crostacei - frutta secca - glutine - latte - lupini - molluschi - pesce - sedano - senape - sesamo - soia - uova - solfiti.

Peanuts - sulfur - shellfish - dried fruits - gluten - milk - lupins - clams - fish - celery mustard sesame - soy - eggs - sulfites.

Specialità

CICCHETTI MISTI

Euro 18,00

Il nostro Platto di Cicchetti Misti 6 pz.

Mixed platter of starter.

GLI SCAMPI

Euro 15,00

Gli scampi in saor con la polenta.

Polenta with shrimp fish and onion.

TRIS DI BACCALÀ

Euro 15,00

Il tris di baccalà accompagnato da polenta.

Polenta with three special cod fish.

LA BURRATA PUGLIESE

Euro 15,00

La burrata pugliese con acciughe del Mar Cantabrico e pomodori secchi.

Typical mozzarella from Puglia Italy, dry tomatoes and anchovies.

PROSCIUTTO E MELONE

Euro 18,00

Prosciutto di Parma dop e melone.

Parma ham and melon.

Primi Piatti

LE LASAGNE

Euro 12,00

Le lasagne emiliane al ragu di carne.

Lasagne meat ragu sauce.

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Euro 14,00

Spaghetti with seafood.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Euro 12,00

Spaghetti with clams.

GNOCCHI

Euro 12,00

Gnocchi al pomodoro basilico e pachino.

Gnocchi with Pachino tomatoes and basil.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Euro 12,00

Spaghetti alla carbonara.

Spaghetti pasta, bacon and egg.

Alcuni piatti potrebbero essere surgelati. Servizio incluso, Coperto Euro 2,00

Some dishes may be frozen. Service Included, Covered Euro 2,00

Secondi Piatti

SALMONE GRIGLIATO

Il salmone grigliato con patate e verdure di stagione.
Grilled salmon with potatoes and vegetables.

Euro 18,00

SEPIE IN UMIDO

Seppie in umido con polenta.
Black squid fish with tomatoes and polenta.

Euro 15,00

INSALATA DI PIOVRA

Insalata di Piovra pomodorini sedano e prezzemolo con crostini.
Octopus salad, tomatoes with toasted bread.

Euro 15,00

ROASTBEEF

Roastbeef sottile all'inglese rucola e Parmigiano dop 24 mesi.
Slide roast beef, rocket salade and parmesan Dop 24.

Euro 18,00

HAMBURGER

Hamburger di carne nel pane con pancetta, pomodoro e patate fritte.
Meat hamburger with bacon, slide tomatoes and french fries.

Euro 14,00

CLUB SANDWICH ITALIANO

Prosciutto cotto, insalata, frittata, pomodoro, salsa rosa
Ham, salade, omelette, tomatoes, sauce.

Euro 14,00

Vegetariano Vegano

COUS COUS

Il cous cous di verdure miste.
Cous cous with vegetables.

Euro 12,00

FALAFEL

Falafel accompagnate da salsa humus e verdure grigliate.
Falafel, humus souce and griled vegetables.

Euro 12,00

QUINOA

Insalata di quinoa con verdure.
Quinoa salade with vegetables.

Euro 12,00



Le Pizze

PIZZA MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano.

Tomato, mozzarella, fresh basil, organ.

Euro 12,00

PIZZA ALLE ACCIUGHE E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, cipolla, origano.

Tomato, mozzarella, anchovies, olives, onion, organ.

Euro 13,00

PIZZA CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofini.

Tomato, mozzarella, ham, olives, artichokes.

Euro 13,00

PIZZA ALLE VERDURE

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, origano.

Tomato, mozzarella, grilled vegetables, organ

Euro 13,00

PIZZA BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori, basilico.

Tomato, buffalo mozzarella, tomatoes, fresh basil.

Euro 14,00

PIZZA AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, basilico.

Tomato, mozzarella, Parma ham, fresh basil.

Euro 14,00

PIZZA SPECK E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, speck e funghi.

Tomato, mozzarella, speck, mushrooms.

Euro 14,00

PIZZA 4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmigiano.

Tomato, mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmigiano.

Euro 13,00

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, cozze e vongole.

Tomato, mozzarella, shrimp, mussels, clams.

Euro 14,00

PIZZA DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante.

Tomato, mozzarella, spicy salami.

Euro 12,00

PIZZA AL TONNO E CIPOLLA

Pomodoro mozzarella tonno e cipolla.

Tomato mozzarella tuna and onion.

Euro 14,00



Le Pizze Gourmet

BURRATA, ACCIUGHE, POMODORI SECCHI

Burrata, acciughe, pomodori secchi.

Burrata, anchovies, dried tomatoes.

Euro 16,00

MORTADELLA, PISTACCHI, STRACCIATELLA DI BUFALA, BASILICO

Mortadella, pistacchi, stracciatella di bufala, basilico

Mortadella, pistachios, buffalo stracciatella, basil.

Euro 16,00

SALMONE, AVOGADO, CREMA DI BURRATA

Salmone, avocado, crema di burrata

Salmon, avocado, burrata cream.

Euro 16,00

CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA, NOCI

Crema di zucca, gorgonzola, noci

Pumpkin cream, gorgonzola, walnuts.

Euro 16,00

LARDO, CREMA DI TARTUFO, FORMAGGIO PECORINO

Lardo, crema di tartufo, formaggio pecorino

Lard, truffle cream, pecorino cheese.

Euro 16,00

Le Insalatone

INSALATA ITALIANA Insalata, carote, pomodoro, mozzarella. <i>Salad, carrots, tomatoes, mozzarella cheese.</i>	<i>Euro 12,00</i>
INSALATA BRASILIANA Lattuga, mais, palmito, mozzarella, pomodoro. <i>Lattuce, corn, palmito, mozzarella cheese, tomatoes.</i>	<i>Euro 12,00</i>
INSALATA ARCOBALENO Rucola, Tropea, pomodorini, mais, carote, avocado, olive nere. <i>Rucola, Tropea onion, tomatoes, corn, carrots, black olives.</i>	<i>Euro 12,00</i>
INSALATA NIZZARDA Insalata, mozzarella, tonno, uova, olive, pomodoro. <i>Salad, mozzarella cheese, tuna fish, eggs, olives, tomatoes.</i>	<i>Euro 13,00</i>
INSALATA SAPORITA Insalata, mozzarella, uova, acciughe, cipolla, capperi, pomodoro. <i>Salad, mozzarella cheese, eggs, anchovies, onion, capers, tomatoes.</i>	<i>Euro 13,00</i>
INSALATA GRECA Insalata, pomodoro, cetrioli, feta. <i>Salad, tomatoes, cucumbers, feta cheese, olives.</i>	<i>Euro 12,00</i>
INSALATA CAPRESE Pomodoro, mozzarella, origano. <i>Tomato, mozzarella cheese, organ.</i>	<i>Euro 12,00</i>

I Dolci

TIRAMISÙ	<i>Euro 7,00</i>
TARANTELLA ALLA FRUTTA	<i>Euro 7,00</i>
LEMON CARD	<i>Euro 7,00</i>
SACHER	<i>Euro 7,00</i>
CHEESECAKE	<i>Euro 7,00</i>
PISTACCHIO E CIOCCOLATO <i>Pistachio and chocolate</i>	<i>Euro 7,00</i>
CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE <i>White chocolate and raspberry</i>	<i>Euro 7,00</i>
TRE CIOCCOLATI <i>Three chocolates</i>	<i>Euro 7,00</i>
GELATO IN COPPA <i>Ice cream</i>	<i>Euro 7,00</i>

Alcuni piatti potrebbero essere surgelati. Servizio incluso, Coperto Euro 2,00
Some dishes may be frozen. Service Included, Covered Euro 2,00



Le Bibite

ACQUA

Acqua Dolomia 1/2 Litro

Euro 2,50

Acqua Dolomia 1 Litro

Euro 5,00

VINO BIANCO FRIZZANTE IN CARAFFA

1 Litro

Euro 20,00

1/2 Litro

Euro 10,00

1/4 di Litro

Euro 5,00

BIRRA ALLA SPINA BIONDA CASTELLO

Piccola

Euro 5,00

Media

Euro 7,50

BIRRA IN BOTTIGLIA NAZIONALE

Bionda/Lager

Euro 4,50

BIBITA IN LATTINA

Coca Cola , Fanta, ecc.

Euro 4,50

I Vini

LISTA DEI VINI BIANCHI

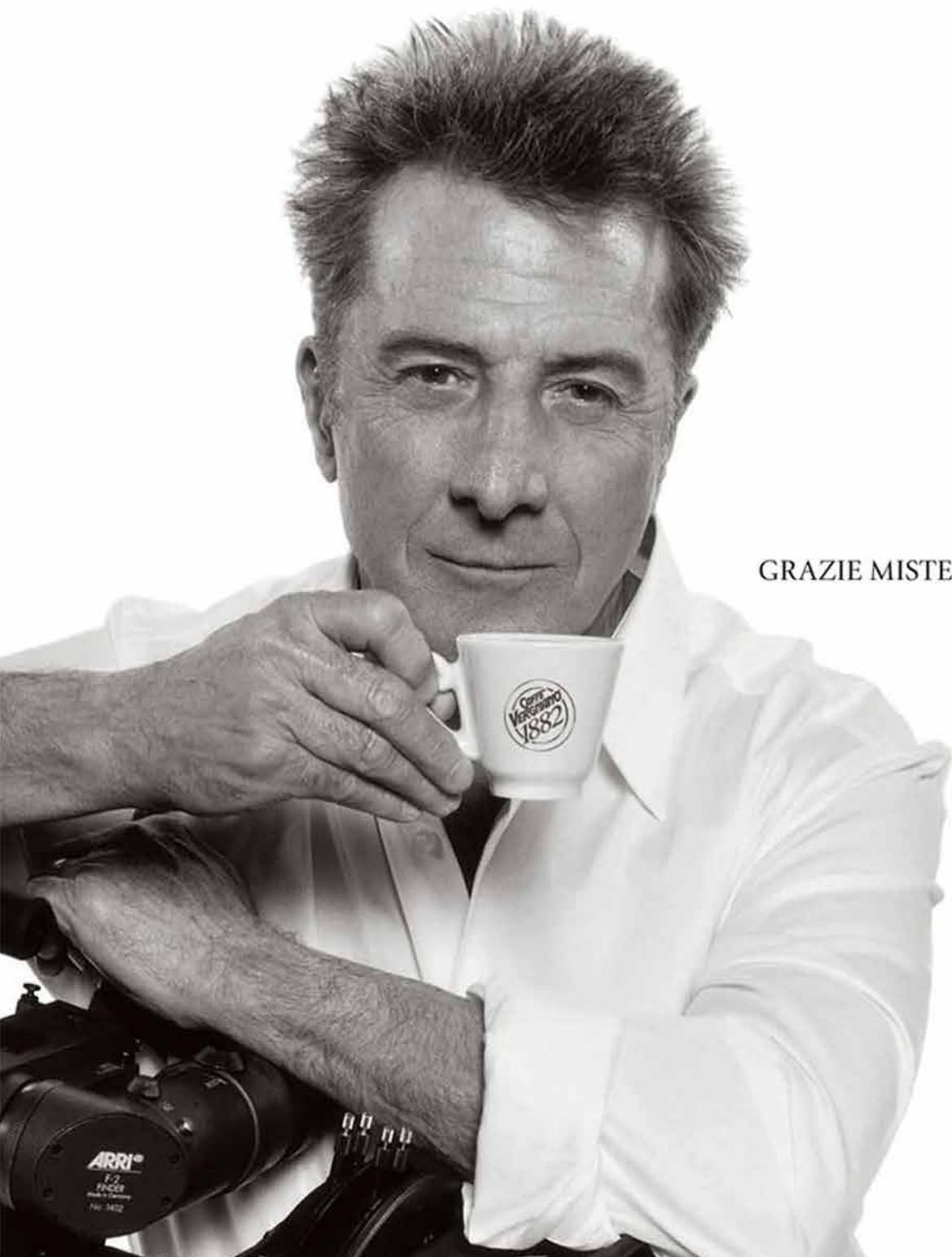
Prosecco Villa Sandi extra dry	Euro 5,00	Euro 26,00
Prosecco Villa Sandi brut	Euro 5,00	Euro 26,00
Lugana DOC Monte Lupo	Euro 6,00	Euro 28,00
Pinot Grigio Speconia	Euro 5,00	Euro 26,00
Chardonnay Scolari Collio	Euro 5,00	Euro 26,00
Gewurztraminer St. Paul	Euro 6,00	Euro 28,00
Ribolla Gialla Speconia	Euro 5,50	Euro 27,00
Franciacorta Corte Lo Sparviere DOCG	Euro 7,00	Euro 35,00

LISTA DEI VINI ROSSI

Sedara Donna Fugata	Euro 5,50	Euro 28,00
Primitivo Due Palme	Euro 6,00	Euro 29,00
Chianti Superiore Chinelli DOCG	Euro 6,00	Euro 29,00
Merlot Scolaris	Euro 5,00	Euro 26,00
Cabernet Sauvignon Ceccato TV IGT	Euro 5,00	Euro 26,00
Pinot Nero St. Pauls	Euro 5,50	Euro 28,00
Ripasso Bennati	Euro 6,00	Euro 29,00

LISTA DEI VINI ROSATI

V./ Dolce Sandi Moscato	Euro 5,00	Euro 26,00
V./ Rosato Frizzante Corte del Sole	Euro 5,00	Euro 26,00
V./ Rosè Villa Sandi	Euro 5,50	Euro 29,00



GRAZIE MISTER VERGNANO.

Il gusto di Caffè Vergnano ha una lunga storia. Una storia fatta di tradizioni ed esperienza. Di qualità e innovazione. Una storia che diventa passione e impegno. Che rende il caffè italiano il vero ambasciatore dell'espresso e del made in Italy nel mondo. E questo non solo per il suo inconfondibile aroma, ma anche per la ricerca in tema di riciclabilità: oggi le confezioni sono a basso impatto ambientale, e in futuro tutti i materiali utilizzati saranno recuperabili e risetteranno la natura. È grazie a questa lunga storia e a questa continua evoluzione che Caffè Vergnano è un caffè praticamente perfetto.



www.caffevergnano.com

