



Menù

www.trattoriadajonny.it

Benvenuti

Welcome. Bienvenus. Willkommen.

Semplicità, genuinità e freschezza, stagionalità e soprattutto familiarità sono le parole chiave che caratterizzano il nostro ristorante.

Simplicity, authenticity and freshness, seasonality and most of all familiarity are the keywords that characterize our restaurant.

A tavola anche con i bambini non sarà un problema da noi perchè essendo una famiglia capiamo perfettamente le esigenze dei bambini...per vocazione family friendly.

A table even with the kids will not be a problem to us because being a family we understand perfectly the needs of children ... for family friendly vocation.

Lasciatevi servire un piatto unico nella tradizione, raffinato e pronto a stupirvi per la sua assoluta qualità. La magia di Venezia creerà la cornice perfetta per scoprire la nostra cucina.

The passion for food has made us restaurateurs. Let us serve a single dish in the tradition, refined and ready to amaze you with its absolute quality. The magic of Venice will create the perfect setting to discover our kitchen.

Pesce fresco, verdure di stagione e prodotti di prima qualità sono la base di tutti i nostri piatti, che, con fantasia, creatività e ricercatezza ci impegniamo a rendere unici nel gusto.

Fresh fish, seasonal vegetables and quality products are the basis of all our dishes, which, with imagination, creativity and sophistication we strive to make unique in taste.

Un servizio cortese, elegante con quel pizzico di originalità verace accoglierà e vi farà scoprire il vero cuore di Venezia, quello composto di sapori forti e tradizioni autentiche.

Friendly service, elegant with a touch of originality true welcome and you will discover the true heart of Venice, the one composed of strong flavors and authentic traditions.



Antipasti

Appetizers | Entrées | Vorspeisen

— I —

Antipasto misto di pesce

Mix fish appetizer

Hors d'oeuvre de poisson

Gemischte meeresfrüchte vorspeise

25,00 €

Scampi in saor su polenta morbida e finocchio croccante

Prawns in onion marinated served with polenta and fennel

Gambas marinees avec onion et vinaigre servi avec polenta et fenouils

Garnellen mit zwiebeln und essig mariniert serviert mit polenta und fenchel

17,00 €

Baccalà mantecato su crema di topinambur e la sua chips

Cod fish cream served on topinambur cream

Brandade de morue servi avec creme de topinambur

Baccalà mit topinambur creme serviert

17,00 €

Tartare di pesce spada con granella di pistacchi e yogurt agli agrumi

Raw swordfish tartare with pistacchio and yoghurt with citrus fruit flavour

Tartare de espadon avec pistaches et yoghurt aux agrumes

Schwertfisch tartare mit pistazien und yoghurt mit zitrusfruchte

20,00 €

Pesce del giorno marinato servito con insalata riccia lime e mandorle tostate

Fish of the day marinated served with salad lime and toasted almonds

Poisson du jour marinè servis avec salad citron vert et amandes

Marinierten fisch des tages mit salat limette und mandel

17,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Antipasti

Appetizers | Entrées | Vorspeisen

— I —

Noci di capesante su purea di melanzane, carciofini e terra di olive nere

Grilled scallops on eggplant cream artichokes and black olives powder

Coquilles saint-jacques sur creme de aubergines artichauts

Jakobsmuscheln mit auberginen creme und artischoken

20,00 €

Saltata di cozze e vongole

Sauteed mussels and clams

Moules et les palourdes sautées

Sautierte miesmuscheln und muscheln

15,00 €

Burratina affumicata con insalata di radicchio pere e noci

Smoked burrata with radicchio pear and wallnuts salad

Burrata fumeè avec salade de radicchio nois et poir

Geraucherter burrata mit radicchio birnen und wallnusse

16,00 €

Polpette di manzo ai funghi su specchio di cavolo nero e ricotta affumicata

Beef meatballs with mushrooms on leaf cabbage cream and smoked ricotta

Boulettes de bœuf avec champignon, creme de chou noir e ricotta fumeè

Rindfikadellen mit pilzen, schwarzkohl kreme und gerauchter ricotta

17,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Primi Piatti

First courses | Premiers cours | Vorspeisen

— II —

Tagliolini fatti in casa con ragu di pesce spada, pesto di pomodori secchi e broccoli

Home made tagliolini with swordfish ragu, dried tomatoes pesto an broccoli

Tagliolini maison avec espadon, pesto de tomates sec et broccoli

Tagliolini mit schwertfisch getrocknet tomaten und broccoli

17,00 €

Gnocchi di patate alle erbette con zucca radicchio e pecorino toscano

Gnocchi with pumpkin radicchio and pecorino cheese

Gnocchi maison avec potiron radicchio et fromage pecorino

Gnocchi mit kurbis radicchio und pecorino kase

16,00 €

Tagliatelle fatte in casa con gamberi e funghi

Homemade tagliatelle with prawns and mushrooms

Tagliatelle maison avec crevettes et champignon

Tagliatelle mit garnellen und pilzen

17,00 €

Risotto di pesce alla veneziana (min per due persone)

Risotto with seafood venetians style min per 2 person

Risotto au fruit de mere a la venitien min pour 2 personne

Risotto mit meeresfruchte min fur 2 personen

17,00 € per pers

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Primi Piatti

First courses | Premiers cours | Vorspeisen

— II —

Pappardelle fatte in casa alla farina di castagne con ragù di capriolo

Pappardelle with venison ragout

Pappardelle avec ragout de chevreuil

Pappardelle mit reh ragout

16,00 €

Pasticcio del giorno

Lasagna of the day

Lasagne de la journée

Lasagne des tages

15,00 €

Zuppa del giorno

Soup of the day

Soupe du jour

Tages suppe

13,00 €

Ravioli del giorno

Homemade ravioli of the day

Ravioli maison du jour

Tages ravioli

16,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Secondi Piatti

Main dishes | Plats principaux | Hauptgerichte

— III —

Frittura mista di pesce con verdure croccanti

Mixed fried fish with crispy vegetables
Poisson frit avec des légumes croquants
Gemischt frittiert fisch mit knackigem gemüse
23,00 €

Seppie in nero con polenta morbida

Cuttelfish in black sauce with polenta
Seches noir a la venitienne avec polenta
Schwarzetintenfisch mit polenta
19,00 €

Filetto di branzino alla piastra con chiodini padellati e gocce di cioccolato fondente

Grilled seabass fillet served with honey fungus and dark chocolate
Filet de bar avec armillaires de miel et chocolat noir
Gegrillt seebarsch mit hallimasche und schwarz schokolade
23,00 €

Filetto di rombo al forno su crema di patate viola e carciofini

Baked turbot with purple potatoes creame and artichokes
Turbot au four avec creme de pommes de terre violettes et artichau
Steinbutt mit kartoffeln puree und artichoken
23,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Secondi Piatti

Main dishes | Plats principaux | Hauptgerichte

— III —

Trancetti di rana pescatrice su crema di zucca, puntarelle e semi di zucca tostati

Monkfish on pumpkin puree and cicory
Lotte avec creme de potiron et chicoree
Steinbutt mit kurbis kreme und zichorie
23,00 €

Fegato di vitello alla veneziana con crostone di polenta alla griglia

Veal liver venetian style with grilled polenta
Foie de veau avec de la polenta grillée
Kalbsleber venezianischenart mit gegrillter polenta
20,00 €

Guancia di vitello brasata al vino rosso su purea di patate affumicate e finferli

Veal cheekcooked in red wine with smoked potatoes and mushroom ms
Joues de veau au vin rouge avec patates fumees et chanterelles
Kalbsbacke in rot wein gekocht mit gerauchter kartoffeln puree und pifferlinge
22,00 €

Filetto di manzo alla griglia con cicoria saltata e fonduta di gorgonzola dolce

Grilled beef fillet served with chicory and sweet gorgonzola cheese
Filet de bœuf grillé avec chicoree et creme de gorgonzola
Rind fillet mit zichorie und gorgonzola kreme
24,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Contorni

Contours | Contours | Konturen

— IV —

Patate al forno 🌿

Baked potatoes
Pommes de terre cuites
Gebackene kartoffeln
6,00 €

Verdure di stagione cotte 🌿

Seasonal vegetables cooked
Légumes de saison cuits
Gemüse der saison zubereitet
7,00 €

Insalata mista 🌿

Mixed salad
Salade mixte
Gemischter salat
6,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Formaggi

Cheeses | Fromages | Käse

— V —

Parmigiano con composta di pere, miele e noci 🌿

Parmesan cheese with pear jam, honey and nuts
Parmesan avec confiture de poire miel et noix
Parmesankäse mit birnenmarmelade, honig und nüssen
12,00 €

Pecorino con marmellata di peperoni 🌿

Pecorino cheese with peppers jam
Pecorino avec confiture de poivrons
Pecorinokäse mit paprikamarmelade
12,00 €

Montasio con composta di marroni 🌿

Montasio cheese with chestnuts jam
Montasio avec confiture de châtaignes
Montasiokäse mit kastanien marmelade
12,00 €

Formaggi misti 🌿

Mix cheese
Fromage mix
Mix käse
18,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Dolci

Confectionery | Confiserie | Süßwaren

— VI —

Tiramisù in bicchiere

Tiramisù
6,00 €

Crostata di zucca e amaretti

Amaretti and pumpkin cake
Tarte amaretti et potiron
Amaretti und kurbis torte
6,00 €

Tortino al cioccolato con cuore morbido su crema di latte di mandorla

Chocolate cake with soft heart on almond cream sauce
Gâteau au chocolat avec coeur tendre à la sauce aux amandes
Schokoladenkuchen mit weichen herzen auf mandeln sauce
6,00 €

Mousse ai marron glaces

Marron glaces mousse
Mousse au marron glaces
Marron glaces mousse
7,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Dolci

Confectionery | Confiserie | Süßwaren

— VI —

Creme brulée al caffè

Broiled custard flavoured with coffee
Creme brulee au caffè
Gebrannte creme mit kaffe
6,00 €

Biscotti fatti in casa con vino dolce

Venetian biscuits with sweet wine
Biscuits vénitiens avec vin doux
Venezianischen kekse mit süßwein
8,00 €

Grappa con uvetta o amarene sotto grappa

Raisins in grappa or cherry in grappa
Raisins secs dans la grappa ou cerises dans la grappa
Rosinen in branntwein oder kirschen mit grappa
6,00 €

Pane e coperto | Bread and cover | Pain et couvert | Brot und gedeck € 2.00



Bibite

Drinks | Boisson | Getränk

— VII —

Acqua Water Eau Wasser	0,75 cl € 3.00
Bibite in lattina Canned drinks Boissons en conserve Getränke in dosen	€ 4.00
Succhi di frutta Fruit juice Jus de fruit Fruchtsaft	€ 4.00
Aperitivo analcolico Non-alcoholic aperitif Alkoholfreien Aperitif Apéritif sans alcool	€ 4.00
Spritz	€ 5.00
VINO DELLA CASA Bianco - Rosso - Frizzante Red and white wine Vin blanc et rouge Weißwein und rot	
Pinot Grigio - Fuoco Rosso - Prosecco	1 calice € 5.00 1 bott. € 20.00
BIRRA IN BOTTIGLIA Bottled beer Bière en bouteille Flaschenbier	
Moretti bionda doppio malto	€ 5.00
Birra venezia bionda	€ 5.00
Birra venezia rossa	€ 5.00
Birra venezia bianca	€ 5.00
DIGESTIVI	
Amaro liquore	€ 5.00
Grappa bianca classica	€ 6.00
Grappa barricata	€ 8.00
Whisky	€ 10.00
CAFFETTERIA	
Tè caldo	€ 3.00
Camomilla	€ 3.00
Caffè espresso	€ 2.00
Cappuccino	€ 4.00
Caffè latte	€ 4.00
Caffè americano	€ 3.00
Cioccolata calda	€ 4.00
LONG DRINKS	
Havana & cola	€ 10.00
Gin& tonic	€ 10.00
Gin& lemon	€ 10.00
Americano	€ 10.00
Negroni	€ 10.00
Bellini	€ 5.00

*Alcune cose da sapere.
Some things to know. Certaines choses à savoir. Einige dinge zu wissen.*

In mancanza di prodotti freschi, alcuni potrebbero essere surgelati. Sarà nostra cura consigliarvi.
In the absence of fresh produce, some may be frozen. We will advise you.



Gli alimenti contrassegnati da questa icona sono adatti ai celiaci
Foods marked with this icon are suitable for celiacs.


Il nostro servizio è compreso nel pane e coperto. Non vi verrà aggiunto nel conto una tassa del 12%.
The service is included in the bread and covered. There will not a fee added to the income of 12%.

Nel nostro menù sono state scelte con cura materie prime di stagione.
In our menus are carefully chosen raw materials of the season.

Fuori menù vi proporremo ottimi piatti da scoprire di giorno in giorno.
Out menu will propose excellent dishes to discover every day.

Buon Appetito!
Good appetite! Bon appétit! Guten appetit!



 trattoriadajonny



Trattoria da Jonny - Campo de le Gate 3210 - Castello - 30122 Venezia
T +39 041 2960065 - www.trattoriadajonny.it - info@trattoriadajonny.it