



THE ART OF BEING VENETIAN

CHICERIA

*Soul & Taste*

THE ART OF BEING VENETIAN

CHIC ERIA

*Soul & Taste*



**Un viaggio che ha radici lontane: secoli di tradizione e bellezza, nel cuore della laguna veneta.**

A journey that begins from afar: centuries of tradition and beauty, nestled in the heart of the Venetian lagoon.

**Alla base della nostra filosofia risiede l'impegno nel promuovere e preservare il prestigio che ha da sempre caratterizzato la nostra città nel mondo. Selezioniamo e valorizziamo con cura ogni singola materia prima, mantenendo intatto il legame con le nostre radici, ma sempre con l'aspirazione di offrire un'espressione unica di originalità e innovazione.**

At the core of our philosophy lies a steadfast commitment to promote and preserve the timeless prestige that has always characterized our city in the world. We meticulously select and valorize each individual raw material, maintaining the integrity of our traditional roots, yet always with the ambitious aspiration to offer a unique expression of originality and innovation.



## ANTIPASTI

### Starters

- Alici marinate al miele di barena, croccante di polenta** 18  
Anchovies marinated in sandbar honey, crispy polenta
- Tartara di gamberi rossi di Mazzara, insalatina di finocchi e arance** 25  
Tartare of red prawns from Mazzara, fennel and orange salad
- Battuta di manzo Limousine, olive taggiasche, senape, cipolla caramellata e mela verde** 22  
Limousine beef tartare, black olives from Taggia, mustard, caramelized onion and green apple
- Capesante alla liquirizia, crema di patate viola e porro** 21  
Scallops with liquorice, creamy purple potato and leek purée
- Tacos (2 pezzi) zucca butternut, radicchio tardivo e ragout di lenticchie** 16  
Tacos (2 pieces) butternut pumpkin, tardy red chicory and lentil ragout

## CRUDITÉS

<b>Ostriche “Perle Noire Cadoret”</b>	6 pezzi/pcs	31
<b>Oysters “Perle Noire Cadoret”</b>	12 pezzi/pcs	58
<b>Caviale italiano e ostriche</b>		28
<b>Italian caviar and oysters</b>		
<b>Caviale italiano, ostriche e tartare di gamberi rossi</b>		34
<b>Italian caviar, oysters and red prawn tartare</b>		



## PRIMI PIATTI

### First courses

- Ramen di gò (ghiozzo), zafferano, anguilla laccata, noodles e alga wakame (disponibile versione vegetariana 🌱) 23  
Goby Ramen with saffron, lacquered eel, noodles and wakame seaweed (vegetarian version available 🌱)
- Spaghetti ai garusoli, carciofi, limone e zenzero 21  
Spaghetti with murices (shell-fish), artichokes, lemon and ginger
- Ravioli di zucca ripieno di gamberi, burro nocciola e spinaci 22  
Pumpkin ravioli stuffed with prawns, browned butter and spinach
- Paccheri, cinghiale e grue cacao 23  
Paccheri, wild boar and grue cocoa
- Vellutata di fagioli borlotti, pesce spada e olio al rosmarino (disponibile versione vegana con tofu 🌱) 16  
Borlotti beans soup, swordfish with rosemary oil (vegan version with tofu available 🌱)





## SECONDI PIATTI

### Second courses

<b>Trancio di ricciola, crema di topinambur, carciofo croccante</b> Amber jack steak, topinambur cream, crispy artichoke	30
<b>Sgombro, broccoli, crema di spinaci</b> Mackerel, broccoli, spinach cream	26
<b>Maiale cotto a bassa temperatura, senape, arancia e cotenna croccante</b> Slow-cooked pork, mustard, orange and crispy crackling	28
<b>Filetto di vitello, fois gras poêlée, castagne</b> Veal fillet, fois gras poêlée, chestnuts	32
<b>Verdure dell'Estuario, topinambur, cavolo nero, radicchio, zucca, barbabietola e cipollotto 🍷</b> Lagoon vegetables, topinambur, black cabbage, red chicory, pumpkin, beetroot and spring onion 🍷	20



**Per noi, la pasticceria è la sublimazione del gusto, dell'olfatto e del tatto, ma non solo: in una delle città più belle del mondo, desideriamo che anche la vista e l'udito contribuiscano alla piena esperienza. I sapori, i profumi e i colori vengono ricercati e selezionati con la stessa dedizione con cui in passato sono state stabilite le regole della tradizione, rivolgendo lo sguardo verso nuovi orizzonti sensoriali.**

For us, pastry is the ultimate celebration of taste, scent, and touch, but not only that: in one of the most beautiful cities in the world, we aim to engage sight and hearing to enhance the overall experience.

Flavors, aromas, and colors are sought and selected with the same dedication as the rules of tradition were written in the past, yet projected towards new sensory horizons.





## **FORMAGGI ITALIANI**

### **Italian cheeses**

**Formaggi italiani con mostarde di frutta e miele di barena**  
Italian cheese with fruit mustards and sandbar honey

20

**Plateau stagionale**  
Season plateau

**Parmigiano Reggiano DOP 72 mesi (latte di vacca) - Parma**  
Parmigiano Reggiano DOP 72 months from Parma (cow's milk)

**Pecorino di Pienza semistagionato (latte di pecora) - Toscana**  
Semi cured Pecorino cheese from Pienza (sheep's milk)

**Stracchino all'antica (latte crudo di vacca) - Lombardia**  
Old-fashioned Stracchino from Lombardy (raw cow's milk)

**Blu di Bagnoli (latte di pecora) - Veneto**  
Blu-cheese from Bagnoli, Veneto (sheep's milk)

## I NOSTRI DOLCI

### Our desserts

<b>Panna cotta alla vaniglia, pera al vino rosso</b> Sweetened cream thickened with gelatin, with vanilla, pear in red wine	10
<b>Tartelles, crema frangipane, mele alla cannella, crema inglese</b> Tartelles, frangipani cream, cinnamon apples, custard	10
<b>Finanziere al cioccolato fondente, ganache, sale Maldon</b> 🌿 Dark chocolate financier, ganache, Maldon salt 🌿	12
<b>Torta di carote, glassa di cioccolato e mandorle, ganache alla carota</b> Carrot cake, chocolate and almond icing, carrot ganache	10
<b>Tiramisù Reale</b> Royal Tiramisù	10





**Senza glutine**  
Gluten-free



**Vegano**  
Vegan

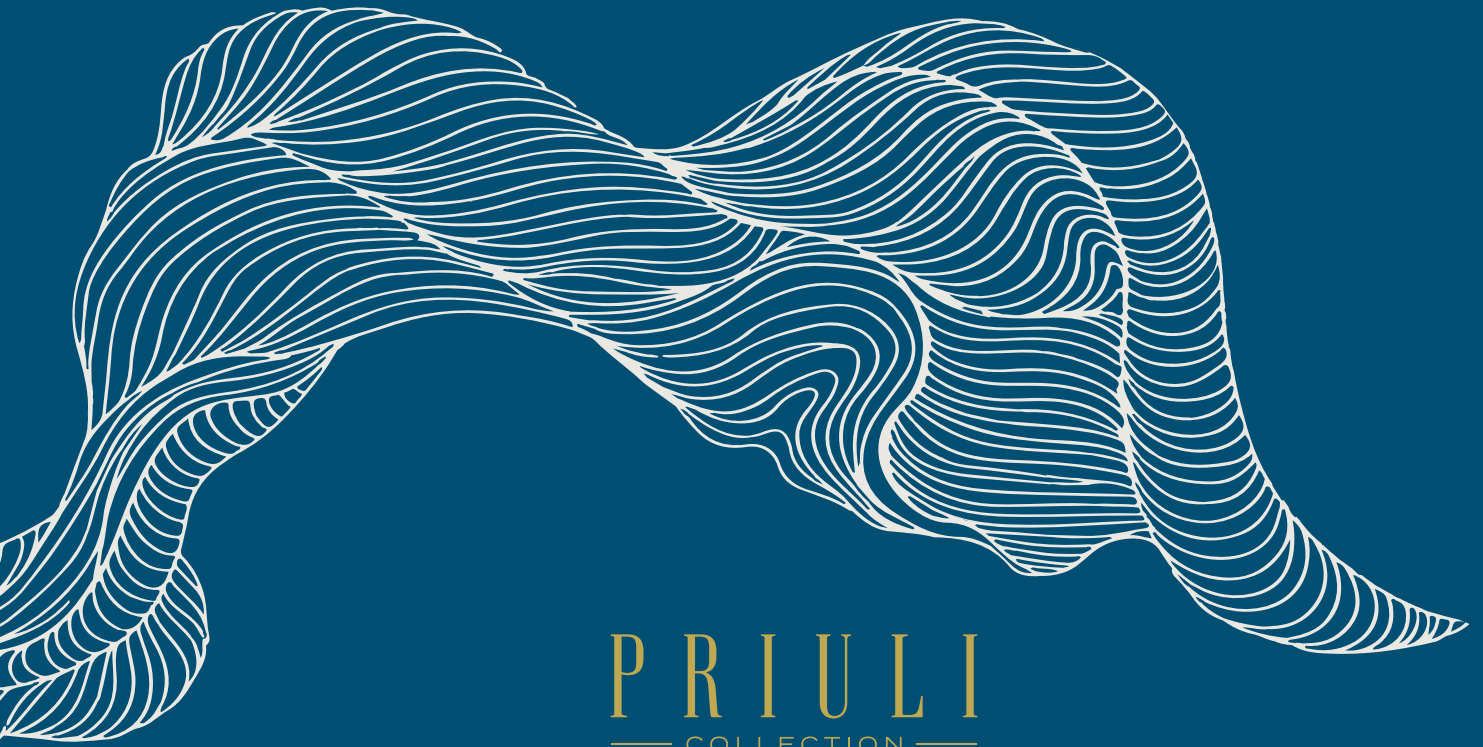


**Vegetariano**  
Vegetarian



**Il prezzo del coperto e del servizio è pari al 10% del totale**  
Cover charge and service is 10% of the total

[www.chiceria.it](http://www.chiceria.it)



PRIULI

— COLLECTION —

THE ART OF BEING VENETIAN

Castello, 4984 -Venezia -VE

Tel. (+39) 0414767853

Email: [info@chiceria.it](mailto:info@chiceria.it)



SHARE YOUR #rendenèralpinfood EXPERIENCE

