



Ziti



@restaurantziti





Cocktails



COCKTAILS (alcool) (18 cl)

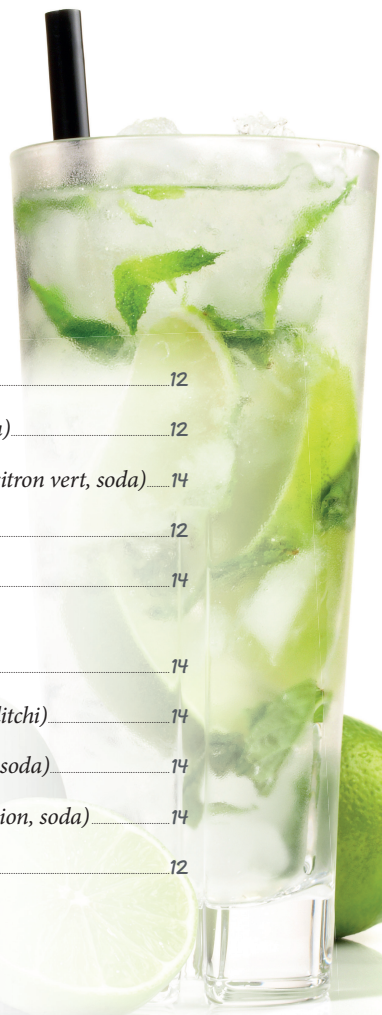
Le spritz est l'apéritif le plus populaire à Venise...

The spritz is the most popular cocktail in Venice...



APEROL SPRITZ (apéro, prosecco, soda).....	12
LIMONCELLO SPRITZ (limoncello, prosecco, soda).....	12
ST GERMAIN SPRITZ (fleur de sureau, prosecco, citron vert, soda).....	14
BELLINI (purée de pêche, prosecco, soda).....	12
MOSCOW MULE (vodka, ginger beer, citron vert).....	14
CAÏPIRINHA MARACUJA (cachaça, citron vert, fruit de la passion).....	14
CAÏPIRINHA DE LICHIA (cachaça, citron vert, litchi).....	14
MOJITO PÊCHE (rhum, citron vert, menthe, pêche, soda).....	14
MOJITO PASSION (rhum, citron vert, menthe, passion, soda).....	14
MOJITO (rhum, citron vert, menthe, soda).....	12

MOCKTAILS (sans alcool) (18 cl)



VIRGIN MOJITO FRAISE (citron vert, menthe, fraises, soda).....	12
VIRGIN MOJITO PÊCHE (citron vert, menthe, pêche, soda).....	12
VIRGIN MOJITO PASSION (citron vert, menthe, passion, soda).....	12,5
VIRGIN MOJITO (citron vert, menthe, soda).....	11
VIRGIN LITCHI (litchi, citron vert, limonade).....	12,5



Antipasti



A PARTAGER / TO SHARE



BURRATA 19

Mozzarella crémeuse, tomates, sauce pesto / Creamy mozzarella, tomatoes, pesto

CALAMARETTI FRITTI 17

Calamars frits à l'italienne / Italian style fried calamari

PATATINE AL TARTUFO E PARMIGIANO 15

Frites à la crème de truffe et parmesan / Fries with cream truffle & parmesan cheese

ASSORTIMENTO DI ARANCINI 15

Sélection d'arancini à la scarmoza, cacio e pepe, à la truffe
Selection of sicilian arancini : scarmoza cheese, cacio e pepe, truffe

CARPACCIO DI MANZO "BLACK ANGUS" E SPINACI 21

Carpaccio de bœuf « black angus », pousses d'épinards, parmesan (vinaigrette à la truffe)
Beef carpaccio, spinach shoots, parmesan (truffle vinaigrette sauce)

CUORE DI LATTUGA, GRANCHIO E AVOCATO * 16,5

Laitue, chair de crabe et avocat, pamplemousse (sauce mayonnaise, sésame)
Salad with crabs meat, lettuce, avocado and grapefruit (mayonnaise sauce, sesame seeds)

CESAR SALAD * 16,5

Laitue, blancs de poulet panés, émietté œuf dur, croûtons et copeaux de parmesan
Lettuce salad, breaded chicken, crumbled hard-boiled egg, bread crust and parmesan

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E POMODORINI 15

Mozzarella de lait de bufflonne, tomates cerises, roquette
Italian style mozzarella of buffalo, cherry tomatoes, rocket salad

PROSCIUTTO DI PARMA E MOLITERNO AL TARTUFO 22

Jambon de Parme (affiné 20 mois) et pecorino (fromage de brebis) à la truffe
Parma ham cured (20 months) and goat cheese with truffle flavoured

* Option taille plat / * option main course 4



Pasta



Sur demande spaghetti sans gluten / spaghetti gluten free on request



Signature

FETTUCCINE ALFREDO 21

Pâtes fraîches "maison" à la crème de parmesan / Pasta with parmesan cheese sauce

Option blanc de poulet / Option chicken breast 6

LINGUINE CON FUNGHI SHIITAKE 24

*Pâtes fraîches "maison" sautées aux champignons japonais Shiitake et tomates cerises
(sauce huile d'olive, ail)*

Home made pasta with Shiitake mushrooms japanese and cherry tomatoes (olive and garlic sauce)



Signature

PENNE AI FUNGHI TARTUFATI 22,5

Pâtes courtes sautées à la crème de champignons parfumées à la truffe

Penne pasta with mushrooms cream flavoured with truffle

Option blanc de poulet / Option chicken breast 6

RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA 21

Pâtes fraîches farcies aux épinards et ricotta (sauce crème tomate)

Home made ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese (pink sauce)

Option champignons japonais Shiitake / Option japanese mushrooms Shiitake 6

GNOCCHI CON CREMA DI LIMON E RUCOLA 24

Pâtes à base de pomme de terre sautées à la crème de citron et roquette

Potato pasta with cream of lemon and roquette salad

Option crevettes à l'ail / Option garlic shrimps 6

SPAGHETTI CON RAGU DI VITELLO "BOLOGNESE" 20

Pâtes longues sautées au ragoût de veau et bœuf (sauce tomate)

Pasta with veal and beef ragout (tomato sauce)

Option cœur de burrata / Option stracciatella cheese (burrata) 4

LASAGNETTE DI MELANZANE E MOZZARELLA 20

Lasagne maison aux aubergines et mozzarella

Home made lasagna with eggplant and mozzarella cheese

SPAGHETTI NERE AI CALAMARI 24

Spaghetti noires sautées aux calamars et tomates cerises (15 mn de cuisson)

Black spaghetti with calamari and cherry tomatoes (tomato sauce)

Option crevettes à l'ail / Option garlic shrimps 6



Pasta

LINGUINE ALLE CAPESANTE 28

Pâtes fraîches "maison" sautées aux noix de saint-Jacques (sauce huile d'olive, ail, persil)
Home made pasta with fresh scallops (olive oil and garlic sauce)



Signature LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 26

Pâtes fraîches "maison" aux fruits de mer (sauce tomate) (crevettes, moules, palourdes, calamars)
Home made pasta with seafood and tomato sauce (shrimps, mussels, calamari, baby clams)
Option noix de saint-jacques / Option fresh scallops 10

LINGUINE AL TONNO FRESCO COME IN SICILIA 26

Pâtes fraîches maison au thon frais et tomates cerises, olives kalamata
Home made pasta with fresh tuna, cherry tomatoes, kalamata olives (tomato sauce)

LINGUINE ALLE VONGOLE E BOTTARGA 28

Pâtes fraîches maison sautées aux palourdes fraîches, boutargue, ail, et persil
Home made pasta with baby clams and bottarga (garlic, parsley)

Option Spaghetti sans gluten / senza glutine 2





Carni / viandes



POLLO IN CROSTA DI PARMIGIANO E LIMONE 29

Filet de poulet en croûte de parmesan et spaghetti au beurre citronné
Chicken fillet with parmesan crust served with spaghetti in lemon butter

SCALOPPINA ALLA MILANESE 32

Escalope de veau panée accompagnée de spaghetti à la napolitaine
Breaded and fried veal escalope served with tomato sauce pasta

FILETTO DI MANZO AL ROSMARINO 39

Filet de bœuf émincé grillé au romarin (sauce au poivre) et purée de pommes de terre
Tenderloin beef grilled with rosemary and pepper sauce served with mashed potatoes

BURGER DI MANZO, SALSA TARTUFATA 24,5

Burger maison (bun, steak haché de boeuf, fromage cheddar, roquette, tomate, sauce au parfum de truffe) et ses frites fraîches
Burger (bun, beefsteak, cheddar cheese, rocket salad, tomatoes, truffle sauce) & french fries
Option double steak haché et cheddar / Option double beefsteak & cheddar 8

BURGER CAESAR 24,5

Burger maison (bun, poulet pané, laitue, tomate, sauce mayonnaise) et ses frites fraîches
Burger (bun, pané chicken, lettuce salad, tomatoes, mayonnaise sauce) and french fries

Garniture supplémentaire (légumes, purée, frites ou pâtes) 8

Nous sélectionnons nos viandes en fonction de leur qualité et de leur origine
(traçabilité sur demande)

Pesci / poissons

BRANZINO ALLA GRIGLIA 29

Filet de bar grillé à la plancha, poêlée de courgettes à la menthe et tapenade d'olive
Grilled sea bass filet, olive tapenade, served with zucchini & mint

TONNO IN PADELLA 32

Pavé de thon poêlé avec son condiment au cébette (oignons, tomates, olives, basilic), servi avec de la ratatouille sicilienne
Fresh tuna steak pan fried with onion seasoning (onions, tomatoes, olives, basil), served with vegetables



Pizze vegetariane



MARGHERITA E CUORE DI BURRATA

20

Sauce tomate, mozzarella, coeur de burrata, basilic

Tomato sauce, mozzarella, stracciatella cheese, basil

TARTUFATA 24

Sauce crème de champignons parfumée à la truffe, ricotta, moliterno tartufa, roquette

Mushrooms cream flavoured with truffle, ricotta and moliterno cheese, roquette salad

CINQUE FORMAGGI 22

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, bûche de chèvre et parmesan rapé

Various cheeses

MARINARA 22

Tomates cerises, ail, olives, coeur de burrata, parmesan rapé, oignons

Cherries tomatoes, garlic, olives, stracciatella cheese, parmesan, onions

VEGETARIANA 22

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, olives, tomates cerises, coeur de burrata, basilic

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, eggplants, olives, cherries tomatoes, stracciatella, basil





Pizze



PARMA 22,5

Sauce tomate, mozzarella, mascarpone (crème onctueuse), jambon de parme
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone cream, parma ham

BOLOGNESE 22

Sauce tomate, mozzarella, bolognaise, poivrons vert
Tomato sauce, mozzarella, bolognese, bellpeppers

SALMONE 24

Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, mascarpone
Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, mascarpone

CALABRESE 21

Sauce tomate, mozzarella, saucisses piquantes
Tomato sauce, mozzarella, spicy sausages

REGINA 21

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, parmesan rapé, champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham, parmesan, mushrooms

NETTUNO 21

Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, oignons cru
Tomato sauce, mozzarella, tuna, olives, raw onions

GLADIATORE (pizza soufflée) 22,5

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, saucisses piquantes, œuf, olives, champignons, artichauts
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy sausages, egg, olives, mushrooms, artichokes

VICENZA 22

Sauce tomate, mozzarella, blanc de poulet mariné, poivrons vert, olives
Tomato sauce, mozzarella, chicken meat, bell peppers, olives

DELIZIOSA 24

Sauce tomate, mozzarella, bresaola (viande de bœuf séchée), roquette, parmesan
Tomato sauce, mozzarella, bresaola (dry beef), roquette salad, parmesan cheese

Options sur la pizza :

Stracciatella, Jambon de parme 4

Saucisses piquantes, jambon blanc, œuf, champignons de paris 2



Dolci / desserts

TIRAMISU CLASSICO 10

Gâteau typique de Venise / A classic dessert from Venice



TIRAMISU ALLA FRAGOLA 12,5

Le tiramisu à la fraise / Tiramisu with strawberries

CREME BRÛLEE ALLA VANIGLIA 10

Crème brûlée à la vanille

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA 10

Flan italien parfumé à la vanille, fraises, et son coulis de fruits rouges

Italian flan flavoured with vanilla, strawberries and red fruit coulis

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 10

Salade de fruits frais / Seasonal fruits salad

Option chantilly / Option whipped cream 2,5

AFFOGATO 10

Coupe de glace vanille "noyée" dans un café expresso

Two scoop of vanilla ice cream topped with espresso

Option chantilly / Option whipped cream 2,5

SORBETTO AL LIMONCELLO 12

Sorbet citron au limoncello (liqueur) / Lemon sorbet with limoncello liquor

FONDENTE AL CIOCCOLATO CALDO 12

Gâteau moelleux au cœur fondant de chocolat chaud (10 mn de cuisson) et sa boule vanille

Warm moist chocolate cake and vanilla ice cream

Option chantilly / Option whipped cream 2,5



Formaggio

MOLITERNO AL TARTUFO 12

Fromage de brebis affiné à la truffe / Truffle flavoured goat cheese





Aperitivi

SHOTS (2 cl)

Tequila José Cuervo silver / vodka Stolichnaya / Jack Daniel's	6
Limoncello / Amaretto / Get 27	6
Shot spiritueux premium	10

SHOTS (3 cl)

Madeleine (Amaretto, ananas, citron)	7
Kamikaze (vodka, curaçao, citron)	7
Mini Guinness (liqueur café, baileys)	7
Gin Buck shot (gin, ginger beer, citron)	7



Aperitivi classici

Coupe de prosecco (10 cl) / Martini (bianco, rosso) (8 cl)	9
Lagavulin single malt 16 ans / Oban single malt 14 ans (4 cl)	18
Chivas blended 12 ans / Black Label blended 12 ans (4 cl)	14
Vodka Stoli / Gin Bombay Sapphire / Jack Daniel's (4 cl)	9
Vodka Belvedere (4 cl)	14
Negroni / vodka tonic / Americano / gin tonic (10 cl)	12
Whisky soda (J&B) (10 cl)	14
Marsala (4 cl) / Kir vin blanc (14 cl)	7

Birra

Stella artois (25 cl)	5,5
Stella artois (50 cl)	9,5
Peroni nastro azzurro (33 cl)	7





Acqua e softs

Coca cola / Coca zero (33 cl) / Sprite (25 cl) / Fanta orange (25cl)	6,5
Badoit rouge (33 cl) / Schweppes tonic (25 cl) / Fuze tea pêche (25 cl)	6,5
Jus de fruits Minute Maid (orange, pomme, ananas) (25 cl)	6,5
Orange pressée (14 cl) / Ginger beer (20 cl)	8
Evian (33 cl)	5,5
Evian / Badoit / Chateldon (75 cl)	9

Caffe e the

Cappuccino / thé vert menthe fraîche	7
Café latte	6,5
Thés : earl grey / ceylan / vert gunpowder Infusions : verveine / camomille	6
Expresso à l'italienne / decaffeinato / café lungo	3,9

Digestivi (4 cl)

Limoncello / Grappa / Amaretto / Sambuca (4 cl)	9
Fernet branca / Bailey's / Get 27 (4 cl)	9
Grappa barrique / Cognac Hennessy VSOP / Rhum Diplomatico (4 cl)	14





Vini al bicchiere / vins au verre (14 cl)

Rosso

Baron Nathaniel (bordeaux) 11
Puissant, cassis, cèdre / structured, blackcurrant

Valpolicella (veneto) 7
Léger, fruits rouges / light, crisped cherries

Bianco

Pinot Grigio puiatti (friul) 7,5
Frais, agrumes, minéral / fresh, citrus

Chardonnay Camu (bourgogne) 7
Élégant, beurre frais, pomme verte / balanced, butter

Rosato

Minuty prestige (côtes de provence) 9,5
Élégant, pêche blanche, délicat / delicate, white peach

Prunelle (côtes de provence) 7
Frais et fruité / fruity

Vini in caraffa / vins en carafe (50 cl)

Bianco (Chardonnay) / Rosato (Prunelle) / Rosso (Valpolicella) 18





Vini rossi italiani (75 cl)



Barolo (Marcarini), Piemonte, 2019	65
(puissant, fruits noirs, épices / powerful, dark fruits, spices)	
Valpolicella (Luigi Righetti), Veneto, 2024	34
(léger, fruits rouges / light, crisp red cherries)	
Amarone della Valpolicella (Luigi Righetti), Veneto, 2021	59
(tannique, cerises noires confites, velouté / rich, dried fruits, velvety)	
Lupicaia (Ga Rossi di Medelana), Toscana, 2013	279
(complexe, mûr, fruits noirs compotés / mature, stewed dark fruits, complex)	
Chianti "Famalgallo" (San Fabiano), Toscana, 2023	34
(frais, cerise griotte / fresh, sour cherry, herbal notes)	
Chianti Classico Gran Selezione Riserva (San Fabiano), Toscana, 2015	65
(élégant et structuré, fruits rouges mûres, cuir / elegant, ripe red fruits, leather)	
Rosso di Montalcino (Ciacci Piccolomini), Toscana, 2023	48
(souple, fruité, équilibré / smooth, black cherry, balanced)	
Brunello di Montalcino (Col d'Orcia), Toscana, 2019	98
(noble, fruits confits, tabac / noble, candied fruits, tabacco)	
Primitivo del Salento (Rivera), Puglia, 2023	34
(rond, fruits noirs / generous, juicy dark fruits)	

Vini rossi Francesi (75 cl)



Baron Nathaniel (Mouton Rothschild), Pauillac, 2021	49
(puissant, cassis, cèdre / powerful, blackcurrant, structured)	
Clos René (Scea Garde - Lasserre), Pomerol, 2021	75
(velouté, prune, truffe / velvety, plum, truffle)	
Couvent des Jacobins (pinot noir, L. Jadot), Bourgogne, 2022	39
(élégant, cerise croquante, floral / elegant, crisp cherry, light-bodied)	





Vini bianchi (75 cl)

Etna (Alta Mora), Sicilia, 2023	49
(fleurs blanches, savoureux / aromatic, white flowers, volcanic)	
Chardonnay (Camu Frères), Bourgogne, 2024	34
(élégant, beurre frais, pomme verte / balanced, butter, green apple)	
Pinot grigio (Conte Brandolini), Friul, 2024	34
(frais, agrumes, minéral / crisp, citrus, mineral)	
Sancerre La Poussie (Ladoucette), Loire, 2024	49
(pur et minéral, floral / crisp, mineral, refined)	
Jurançon (domaine Cauhapé), Sud-ouest, 2020	49
(fruits exotiques, miel, moelleux / rich, exotic, honey, sweet)	

Vini rosati (75 cl)

Minuty prestige, Côtes de Provence, 2024	44
(élégant, pêche blanche, délicat / delicate, white peach, citrus)	
Prunelle (Vallombrosa), Côtes de Provence, 2025	34
(rafraîchissant, cerise, fraîse / fruity, strawberry, light)	

Champagne e prosecco (75 cl)

Ruinart "R" brut, Champagne	108
(sophistiqué, notes florales, minéral / elegant, toasted almonds)	
Prosecco Valdobbiadene Rustico (Nino Franco) Veneto	36
(fraise, poire, bulles fines / fresh, pear)	