RISTORANTE
AL FRITOIN
PIZZERIA

I NOSTRI ANTIPASTI

menu

ANTIPASTI DI PESCE



Fritoin (capasanta, baccalà, mazzancolla, canocchia, code di gambero, sarda in saor, salmone marinato)
**Fritoin (scallop, red snapper, cod, canocie, shrimp tails, saor sardines, salmon marinated)*
€30

Impepata di cozze alla marinara con crostini
Peppered mussels marinara with croutons
€ 16



****Capesante al forno***
*******Baked scallops*
€ 18

Polpo alla mediterranea (polpo, datterini gialli e rossi, olive, capperi , sedano)
Mediterranean-Style Octopus (Octopus,red and yellow datterini tomatoes, olives, capers, celery)
€ 24

Baccalà alla veneziana e sarde in saor con polenta
Venetian style cod and saor sardine with polenta
€ 14



****Soutè dell' Adriatico*** *(crostacei e molluschi)*
**Mix sea food the Adriatic (crustaceans and molluscs)*
€ 25

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*
Coperto €3,50

RISTORANTE
AL FRITOIN
PIZZERIA

I NOSTRI ANTIPASTI

menu

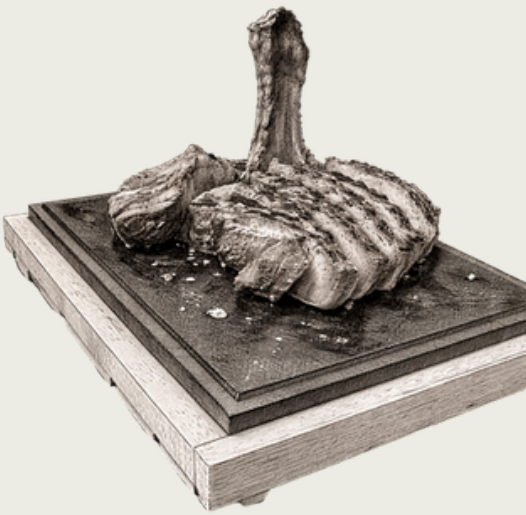
ANTIPASTI DI CARNE

Roast-beef all' Inglese, pomodorino Picadilli semi secco, cuore di carciofi, grana a scaglie senape forte di dyon
English roast beef, semi-dry Piccadilly tomato, heart of artichokes, parmesan flakes and dyon mustard
€ 18



Prosciutto crudo del Friuli con burratina Pugliese e schiacciata della casa
Raw ham from Friuli with Pugliese burratina cheese and homemade flatbread
€ 18

Caprese di bufala Campana, pomodoro, scrigno di acciughe del Cantabrico e gocce di basilico
Campana buffalo caprese, tomato, Cantabrian anchovies and drops of basil
€ 15



**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*
Coperto €3,50

I NOSTRI PRIMI

menu



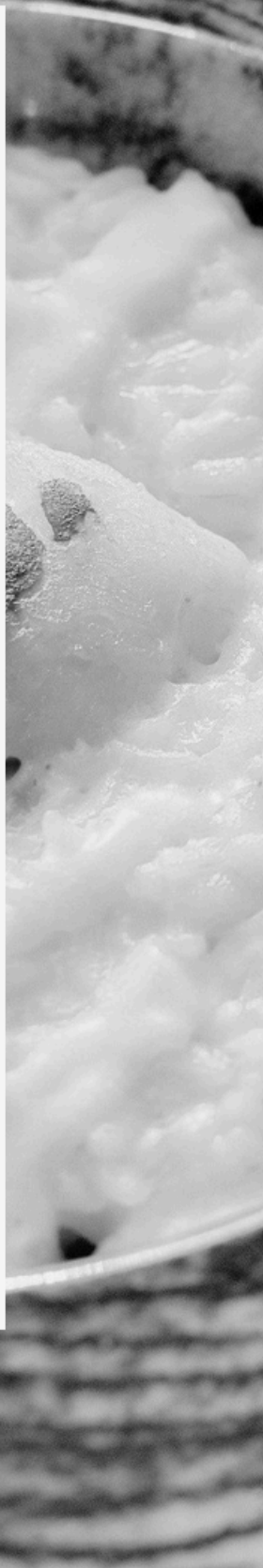
PRIMI DI PESCE

Spaghetti artigianali allo scoglio
**Spaghettoni with seafood*
€ 20

Spaghetti artigianali alle vongole
Spaghetti with clams
€ 17

****Risotto del giorno (min 2 pax)***
risotto of the day (min 2 pax)
€ 25

Tagliolino al nero con tonno fresco, pomodorini e pesto al basilico
Black tagliolino with fresh tuna, cherry tomatoes and basil pesto
€ 17



RISTORANTE
AL FRITOIN
PIZZERIA

I NOSTRI PRIMI
menu



PRIMI DI CARNE

La carbonara
Spaghetti with egg, pecorino, guanciale and black pepper
€ 15

****Lasagna alla Bolognese***
€ 13

Gnocchetti della casa al pomodoro e burratina Pugliese
Home made gnocchi with tomato and Pugliese burratina
€ 12,50

RISTORANTE
AL FRITOIN
PIZZERIA

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*
Coperto €3,50

RISTORANTE
AL FRITOIN
PIZZERIA

I NOSTRI SECONDI

menu

SECONDI DI PESCE



***Fritto misto con polenta**
**Mixed fried fisch with polenta*

€ 28

***Grigliata mista di pesce (varia in base al pescato giornaliero)**
**Mixed grilled fish (varies according to the daily catch)*
€30

***Seppie ai ferri**
**Grilled cuttlefish*
€ 20



Pescato del giorno
Fisch of the day
***griglia** € 8,50 l'etto*
***mediterranea** € 7,50 l'etto*
****** rivolgersi al personale di sala per pezzatura***

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*
Coperto €3,50

RISTORANTE
AL FRITOIN
PIZZERIA

I NOSTRI SECONDI

menu



SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche (200 GR) con patate al forno
Sliced beef with aromatic herbs (200 GR) with baked potatoes
€ 22

Costate o Fiorentine
griglia € 8.50 l'etto



Pancia di maiale in C.B.T., crema di patata dolce, gorgonzola e riduzione al vino rosso
Pork belly in C.B.T., sweet potato cream, gorgonzola and red wine reduction
€ 22

Cotoletta di pollo con patate fritte
**Chicken snizzel with french fries*
€ 14,50

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*
Coperto €3,50

RISTORANTE
AL FRITOIN
PIZZERIA

CONTORNI

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
€ 7

Patate al forno con rosmarino
Baked potatoes with rosemary
€ 6

Patate fritte
French fries
€ 6

Insalata mista
Mixed salad
€ 6



RISTORANTE

AL FRITOIN

PIZZERIA

Pizze

MARINARA
Pomodoro , aglio,origano
(tomato, garlic, oregano)
€ 6,00

MARGHERITA
Pomodoro, mozzarella, basilico
(tomato, mozzarella, basil)
€ 7,50

DIAVOLA
Pomodoro,mozzarella, salamino piccante
(tomato, mozzarella, spicy salami)
€ 9,50

PROSCIUTTO E FUNGHI
Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto e funghi
(tomato, mozzarella, ham and mushrooms)
€ 10,00

QUATTRO STAGIONI
Pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive taggiasche
(tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, Taggiasca olives)
€ 10,50

VIENNESE
Pomodoro,mozzarella, wurstel
(tomato, mozzarella, sausage)
€ 9,50

CAPRICCIOSA
Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi
(tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes)
€ 11,00

PATATOSA
Pomodoro,mozzarella, patate fritte
(tomato, mozzarella, french fries)
€ 10,00

TONNO E CIPOLLA
Pomodoro,mozzarella,tonno e cipolla di tropea)
(tomato, mozzarella, tuna and onion)
€ 10,00

QUATTRO FORMAGGI
Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, grana a scaglie
(tomato, mozzarella, brie, gorgonzola, flaked parmesan)
€ 10,50

GORGO
Pomodoro,mozzarella, gorgonzola e speck
(tomato, mozzarella, gorgonzola and speck)
€ 12,00

FRIULI
Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo del Friuli 24 mesi e scaglie di grana (tomato, mozzarella, rocket, Parma ham aged 20 months and parmesan flakes)
€ 13,00

BRIE
Pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini
(tomato, mozzarella, brie, cherry tomatoes)
€ 10,00





RISTORANTE

AL FRITOIN

PIZZERIA

Pizze

ROMANA
Pomodoro,mozzarella, acciughe
(tomato, mozzarella, anchovies)
€ 9,00

DOLCE
Pomodoro,mozzarella, salame dolce
(tomato, mozzarella, salami)
€ 9,00

SICILIANA
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive taggiasche, acciughe, cipolla di tropea e peperoncino
(tomato, mozzarella, capers, Taggiasca olives, anchovies, Tropea onion and chilli pepper)
€ 10,00

FRUTTI DI MARE
**Pomodoro,mozzarella,pomodorino, cozze, vongole, code di gamberoni, mazzancolla, oglio all'aglio e prezzemolo)*
**(tomato, mozzarella, cherry tomato, mussels, clams, prawn tails, prawn, garlic oil and parsley)*
€ 17,00

VERDURE
Pomodoro,mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)
(tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers)
€ 10,00

PROSCIUTTO
Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto Ferrarini)
(tomato, mozzarella, ham)
€ 9,00

'NDUIA
Pomodoro,mozzarella, burrata, cipolla, 'nduia
(tomato, mozzarella, burrata cees, onion, 'nduia)
€ 12,00

CALZONE
Pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon
(tomato, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms)
€ 11,00

AMALFITANA
Pomodoro, bufala,corolledi carciofi, pomodorini, acciughe
(tomato, buffalo mozzarella, artichokes, cherry tomatoes, anchovies)
€ 13,00

CIPOLLA, SALAMINO E GORGONZOLA
Pomodoro, mozzarella, cipolla, salamino piccante, gorgonzola) (tomato, mozzarella, onion, hot salami, gorgonzola cheese)
€ 11,00

AL CAPONE
Pomodoro,mozzarella, prosciutto, salamino piccante, cipolla, uovo, peperoni
(tomato, buffalo mozzarella, ham, hot salami, onion, egg, capsicum)
€ 14,00

SFIZIOSA
Pomodoro,mozzarella, burrata, pesto al basilico, olive taggiasche, grana
(tomato, mozzarella, burrata cees, basil pesto, olives taggiasche, parmesan cheese)
€ 12,00

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*
Coperto € 3,50





RISTORANTE

AL FRITOIN

PIZZERIA

Pizze bianche

carbonara
Mozzarella, uova, pancetta e grana a scaglie)
(mozzarella, eggs, bacon and flakes parmesan)
€ 12,00

golosa
Mozzarella, pancetta affumicata, cipolla, gorgonzola, funghi
(mozzarella, smoked bacon, onion, gorgonzola cheese, mixed mushroom)
€ 14,00

gamberetti
Mozzarella, gamberetti, pomodorini, zucchine
(mozzarella, shrimps, cherry tomatoes, zucchine)
€ 12,00

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*
Coperto € 3,50



LE AGGIUNTE VARIANO:
Formaggi da € 2 a € 4,5
Verdure e funghi da € 1 a €3,5
Affettati da € 2,5 a € 3,5

I FINE SETTIMANA
WEEKENDS
NO VARIAZIONI !!!!!
NO TAGLIO PIZZA !!!!
GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE.
NO CHANGES!!!!!
NO PIZZA CUTTING!!!!
THANK YOU FOR YOUR COOPERATION..

LE PIZZE FANTASIA DEL CLIENTE PARTONO DA BASE PIZZA MARGHERITA
CUSTOMER'S CREATIVE PIZZAS START WITH A MARGHERITA PIZZA BASE

RISTORANTE

AL FRITOIN

PIZZERIA

ACQUA

Naturale € 4,00
Frizzante € 4,00

BIBITE

Coca cola €4,50
Coca cola zero €4,50
Fanta €4,50
The limone €4,50
The pesca €4,50
Sprite €4,50

SUCCHI DI FRUTTA

Pesca €4,50
Pera €4,50
Mela €4,50
Albicocca €4,50
Pompelmo €4,50

VINO SFUSO

Prosecco San Martino (segreto) glera
1\2 l € 6,00
1 l € 12,00
Fermo San Martino Chardonnay (varietale)
1\2l € 6,00
1 l € 12,00
Fermo San Martino rosso (baler)
1\2l € 6,00
1 l € 12,00
Fermo San Martino Czbernet (varietale)
1\2l € 6,00
1 l € 12,00

BIRRE ALLA SPINA

Bionda (krusovice)
0,3l €3,50 0,5l €6,00
Rossa (moretti)
0,2l €3,00 0,4l €6,00
Blanche de Bruxelles
0,33 cl euro 3.50 0,50 cl euro 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona cl 33 €6,00
Icnusa cl 66 €6,00
Erdingher cl 0,5 €6,00
Analcolica €6,00

RISTORANTE

AL FRITOIN

PIZZERIA

DESSERT

dai € 7,00 ai € 9,00

- *Tiramisù*
- *Tornino alla mele con gelato alla vaniglia e granella di pistacchio*
- *Cheesecake al mango*
- *Panna cotta ai frutti di bosco*
- *Dolce del giorno*

(chiedi allo staff)

CAFFETTERIA

Caffè € 2,00
Caffè macchiato € 2,00
Caffè corretto € 2,50
Decaffeinato € 2,00
Orzo € 2,00



AMARI

€ 5,00



GRAPPE

dai €5,00 ai €12,00

chiedi la lista grappe



WISHY RUM

€ 12,00

LONG DRINKS

Gin tonic | lemon € 10,00
Vodka tonic | lemon € 10,00
Rom e cola € 10,00

CARTA DEI VINI

VINI

BOLLICINE

LOMBARDIA

Ca del Bosco
D.O.C. G. Ca del bosco cuvee prestige € 60
D.O.C.G. Ca del bosco Rose cuvee prestige € 100
D.O.C.G. Ca del bosco dosaggio 0 € 150
Cà dei Frati
Metodo Cassico Brut € 45

VENETO

Villa Minelli
Metodo Classico Extra Brut € 30
Santome'
D.O.C. G. Prosecco millesimato brut € 25
D.O.C. G.Prosecco millesimato extra dry € 25
D.O.C. Prosecco Rosè millesimato brut € 25

FRANCIA

Mandois
Champagne Brut Origine € 75
Coquard
Cremant De Bourgogne € 35
Paillard
Champagne Bruno extra brut premier cuvee € 120
Artefact
Cremant D'Alsace € 35
Margaine
Champagne Brut
€ 70
Champagne Brut rose'€ 100
Mademoiselle Margherite
Blanquette de Limoux Brut € 45

TRENTINO ALTO ADIGE

Ferrari
D.O.C. Metodo classico perlè € 55
D.O.C. Metodo classico perlè rosè € 75
Giulio riserva del Fondatore € 250
Toblino
D.O.C. Vent Etra Brut Millesimato 2020 € 45

CARTA DEI VINI

VINI

BIANCHI

VENETO

Suavia
D.O.C Soave Classico € 25
Monte de Toni
D.O.C Soave i Stefanini € 25
Monteversa
I.G.T."VERSAVO' " Garganega € 28
Santomè
I.G.T. Anna 6 € 15
I.G.T. Rosè € 15
A mi manerà
D.O.C.G. Lison classico € 25
I.G.T Malvasia € 28

LOMBARDIA

Ca dei Frati
D.O.C. Lugana (I FRATI) € 30

GERMANIA

Lowenstein
Riesling € 40

FRIULLI VENEZIA GIULIA

La Viarte
D.O.C.. Ribolla Gialla "Eufem" € 30
D.O.C. Friulano € 30
D.O.C. Pinot Friulano "Liende" € 45
D.O.C. Malvasia € 30

FRANCIA

Gauteron
Chablis Grand Cru 2019 € 140
Chablis Premiere Cru " magnum" 2018 € 250
Chablis Premiere Cru " magnum" 2021 € 180
Chablis " magnum" 2022 € 150

Domaine De Bel Air
Pouilly -Fumè € 45

ROSSI

VENETO

Monteversa
D.O.C. Versacinto € 28
Santomè
I.G.T. Pinot nero € 28
Raboso Spumante Dry € 20
I.G.T. Moro 41 € 20
Loredan Gasparini
D.O.C. Cabernet Sauvignon € 30
La Viarte
D.O.C. Schiopettino € 30
D.O.C. Tazzelenghe € 45
Corte Scaletta
D.O.C.G. Amarone della Valpolicella € 75
D.O.C.G. Valpolicella € 30
A mi manera
I. G.I. Pinot nero € 30
D.O.C. Merlot € 28

TRENTINO ALTO ADIGE

Baldessari
I.G.T. Pinot Nero Q 500 € 35
Terlan
D.O.C. Pinot Nero € 35

PIEMONTE

Adriano
D.O.C.G. Barbaresco (Nebbiolo) 2019 € 55
Brezza
D.O.C.G. Barolo 2018 € 60
Porello
D.O.C. Barbera D'Alba Mommiano 2023 € 20

TOSCANA

Baldessari
I.G.T. Pinot Nero Q 500 € 35
Terlan
D.O.C. Pinot Nero € 35

RISTORANTE

AL FRITOIN

PIZZERIA

DATI AZIENDA
VENDETTASOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA

CODICE DESTINATARIO
KRRH6B9

DATI AZIENDA / PROFESSIONISTA
Denominazione: VENDETTA SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA
Nazione: IT Partita IVA: 04950640278 Codice Fiscale: 04950640278

SEDE Indirizzo: PIAZZETTA JESOLO Numero civico: 14
Provincia: VE Comune: Jesolo CAP: 30016 Nazione: IT

RECENSIONI

www.alfritoin.it

@al_fritoin

@alfritoin