

Capitan Uncino

*Campo San Giacomo dell'Orio S. Croce, 1501
Venezia, 30135*

*Dal Lunedì alla Domenica
9:30 - 22:30*



ALLERGENI / ALLERGENS



glutine / gluten
cereali contenenti glutine come grano,
segale, orzo avena, farro, kamut
e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



uova / eggs
e prodotti a base di uova



arachidi / peanut
e prodotti a base di arachidi



latticini / dairy
e prodotti a base di latte



sedano / celery
e prodotti a base di sedano



sesamo / sesame
e prodotti a base di semi di sesamo



anidride solforosa e solfiti / sulphur dioxide
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o
10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



crostacei / crustaceans
e prodotti a base di crostacei



pesce / fish
e prodotti a base di pesce



soia / soya
e prodotti a base di soia



frutta a guscio / tree nuts
come mandorle, nocciole, noci,
pistacchi e i loro prodotti



senape / mustard
e prodotti a base di senape



lupini / lupin
e prodotti a base di lupini



molluschi / clams
e prodotti a base di molluschi

1. Coperto
3,00 euro a persona.
**Il coperto è una tariffa base nei ristoranti italiani, applicata per coprire i costi di servizio essenziali.*

2. Servizio
**Questo ristorante *non applica* una tariffa obbligatoria per il servizio.
Se è soddisfatto/a del servizio, può lasciare un'aggiunta del 10% sull'importo totale del conto come mancia per lo staff.

3. Allergie
Informi lo staff su allergie a:
Glutine (opzioni senza glutine disponibili).
Latticini (opzioni senza latticini disponibili).
Frutta a guscio.
Crostacei/molluschi.

Attenzione: rischio di contaminazione incrociata.

4. Altro
Ordini responsabilmente. Per domande, chiedi pure.

1. Cover Charge
3.00 euros per person.
**The cover charge is a basic fee in Italian restaurants, applied to cover essential service costs.*

2. Service Charge
**This restaurant *does not apply* a mandatory service charge.
If you are satisfied with the service, you may leave an additional 10% of the total bill as a tip for the staff.

3. Allergies
Please inform the staff about allergies to:
Gluten (gluten-free options available).
Dairy (dairy-free options available).
Nuts.
Shellfish/mollusks.

Note: Risk of cross-contamination.

4. Other
Order responsibly. For questions, feel free to ask.



ANTIPASTO DI PESCE / FISH APPETIZERS

Sarde in saor con polenta

Sardines "in saor*" with Polenta   

€15.00

Baccalà mantecato con polenta

Creamed Cod fish with Polenta   

€15.00

Gamberi olio e limone

Shrimps with Oil and Lemon 

€16.00

Insalata di mare

Seafood Salad  

€16.00

Tartare di tonno con avocado

Tuna Tartare with Avocado 

€15,00

Cozze alla marinara

Mussels in Marinara style 

€15,00

Antipasto di pesce misto alla Buranella

Buranella style mixed Fish appetizers  

€22.00

**(marinated with a sweet-and-sour Onion mixture)*



ANTIPASTO DI CARNE / MEAT APPETIZERS

Prosciutto crudo e mozzarella di Bufala

Parma Ham with Buffalo Mozzarella 🍴

€18.00

Carpaccio di manzo affumicato con rucola e grana

Smoked Beef Carpaccio with Rocket salad and Parmesan

€18.00

Affettati misti di salumi

Mix of typical Italian Salami

€20.00

Piatto misto di formaggio

Mix of typical Cheese with Honey and Jam 🍴

€18.00



PRIMO PIATTI DI PESCE / FIRST COURSES OF FISH

Spaghetti al “nero di seppia”

Spaghetti with Cuttlefish Ink sauce  

€18.00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with Clams  

€20.00

Risotto ai frutti di mare

Risotto with Seafood  

€19.00

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti with Seafood and Tomato sauce  

€20.00

Pappardelle con scampi, zucchine e ciliegini

Pappardelle with Prawns, Zucchini and cherry Tomatoes   

€20.00

Spaghetti gamberi e limone

Spaghetti with Shrimp and Lemon   

€20,00



***PRIMI DI CARNE E VERDURE/
FIRST COURSES OF MEAT AND VEGETABLES***

Tagliatelle alle Verdure

Tagliatelle with mixed Vegetables  

€16.00

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle with Meat sauce   

€16.00

Spaghetti al pesto genovese

Spaghetti with Pesto sauce  

€16.00

Gnocchi al pomodoro / al ragù di carne

Gnocchi with Tomato sauce / Meat sauce 

€17.00

Spaghetti con pomodorini ciliegini e basilico fresco

Spaghetti with cherry Tomatoes and fresh Basil 

€18.00

Pappardelle al Gorgonzola

Pappardelle with Gorgonzola Cheese  

€18.00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti with Bacon and Eggs  

€18.00

Lasagna alla Bolognese

Lasagna with Meat sauce    

€18.00

Tagliatelle ai funghi porcini e tartufo

Tagliatelle with Porcini Mushrooms and Truffle   

€20,00



SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH COURSES

Seppia in umido alla veneziana con polenta

Venetian Cuttlefish with Polenta 

€18.00

Salmone alla griglia con verdure

Grilled Salmon with Vegetables 

€18.00

Tagliata di tonno con semi di sesamo

Tuna Steak with Sesame Seeds  

€18.00

Polpo alla griglia con patate al forno

Grilled Octopus with baked Potatoes 

€19.00

Gamberi alla griglia con verdure

Grilled Shrimps with Vegetables 

€20.00

Calamari alla griglia con polenta

Grilled Squids with Polenta 

€20.00

Frittura mista di pesce con verdure

Mixed fried Seafood with vegetables    

€24.00

Frittura di scampi e calamari con verdure

Fried Prawns and Squid with vegetables   

€25.00

Branzino / Orata alla griglia con patate al forno

Grilled sea Bass / sea Bream with baked Potatoes 

€28.00



SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT COURSES

Petto di pollo al limone

Chicken breast with Lemon sauce

€16.00

Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte

Chicken Cutlet with French Fries  

€18.00

Fegato alla veneziana con polenta

Veal Liver with Onion

€18.00

Costolette di agnello con purè di patate

Lamb Chops with Mashed Potatoes 

€22.00

Entrecote alla griglia con verdure

Grilled Entrecote with Vegetables

€24.00

Filetto di manzo alla griglia con verdure

Grilled Beef fillet with Vegetables

€28.00



INSALATA / SALAD

Caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico

Caprese with Tomatoes, Buffalo mozzarella & Basil 

€13.00

Insalatona Greca con carote, pomodori, olive nere e feta Greca

Mixed salad, Carrots, Tomatoes, black Olives and Greek Feta 

€15.00

Insalatona Deliziosa con carote, pomodori, mozzarella, prosciutto e uova

Mixed salad, Carrots, Tomatoes, Mozzarella, Ham & Eggs  

€15.00

Insalatona di pollo con mozzarella, carote, pomodori e petto di pollo

Mixed salad, Mozzarella. Carrots, Tomatoes, Corn & Chicken breast

€15.00



CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fritte

French Fries

€7.00

Patate al forno

Baked Potatoes

€7.00

Verdure alla griglia

Grilled Vegetables

€8.00

Insalata mista

Mixed salad and Tomatoes

€8.00

Verdura cotta mista

Mixed Cooked Vegetables

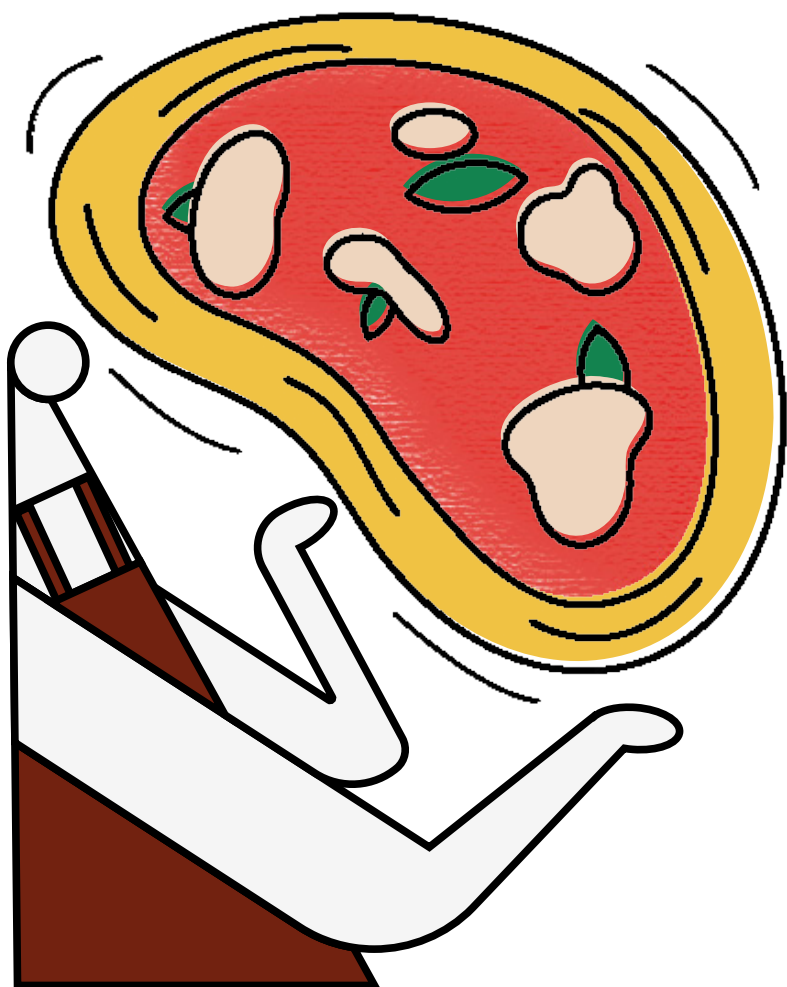
€ 8.00

PIZZA LEGGERA E FRAGRANTE

La nostra pizza è il frutto di 50 anni di esperienza e l'impiego di farine di qualità per la preparazione della pasta. La lievitazione naturale di 36 ore e gli ingredienti freschi di stagione rendono la nostra pizza **gustosa e croccante**.

LIGHT AND FRAGRANT PIZZA

Our pizza is the result of 50 years of experience and the use of quality flours to prepare the dough. The 36-hour natural leavening and fresh seasonal ingredients make our pizza **tasty and crispy**.





LE NOSTRE PIZZE / OUR PIZZAS

MARINARA

Pomodoro, olive nere, capperi e origano

Tomato sauce, black Olives, Capers & Oregano 

€9.00

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella e origano

Tomato sauce, Mozzarella, Oregano  

€9.00

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel e origano

Tomato sauce, Mozzarella, Wurstel & Oregano  

€12.00

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante e origano

Tomato sauce, Mozzarella, spicy Salami & Oregano  

€12.00

VERDURE

Pomodoro, mozzarella e verdure cotte

Tomato sauce, Mozzarella & cooked Vegetables  

€13.00

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano

Tomato sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers & Oregano   

€12.00

SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella, olive nere, salsiccia e origano

Tomato sauce, Mozzarella, black Olives, Sausage and Oregano  

€13.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi

Tomato sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms  

€13.00

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, asiago e brie

Tomato sauce, Mozzarella, mix of Cheese  

€13.00

CAMPANA

Pomodoro, mozzarella bufala, pomodorini ciliegini e rucola

Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, cherry Tomatoes and rocket Salad  

€13.00

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e origano

Tomato sauce, Mozzarella, tuna Fish, Onion & Oregano   

€13.00

CAPRICCIOSA



Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, parmigiano e origano

Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes & Oregano  

€14.00

4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi e salame piccante

Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, spicy Salami & Oregano  

€15.00

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi e carciofi

Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Champignon & Artichauts  

€14.00

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto crudo e origano

Tomato sauce, Mozzarella, Eggplants, raw Ham & Oregano  

€13.00

SAPORITA

Pomodoro, mozzarella, pomodori ciliegini, gorgonzola e speck

Tomato sauce, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Gorgonzola & Speck  

€13.00

PASTORELLA

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante, basilico e olio d'oliva

Tomato sauce, Mozzarella, Ricotta, spicy Salami, Basil, olive Oil  

€14.00

MONTELLO

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salame e rucola

Tomato sauce, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Salami & rocket Salad  

€14.00

SAPORI DEL MARE

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare

Tomato sauce, Mozzarella & Seafood    

€15.00

Buon Appetito! *_Con affetto, dalla nostra cucina.*

