



## Essen in Venedig

Stand: 3. April 2026, Artikel als pdf-Datei (4,6 MB)

### zurück nach Italien

Geschichte Venedigs

Anreise

Venedig für Anfänger

Essen gehen

Stadtteile und Inseln

Venedig für Fortgeschrittene  
2010 - 2013 - 2017 -  
2018 - 2019 - 2022 - 2024

Biennale  
2015 - 2017 - 2019 - 2022-  
2024 - 2026 -

Karneval

Kirchen

Literatur

### Lebensmittel - [Gute Restaurants](#) - [Venezianische Spezialitäten](#)

Italienische Lebensmittel sind anders. Brotfanatiker fühlen sich wie in Holland oder England, weil es nur labberiges Weißbrot gibt (die Ausnahme ist die *focaccia*, ein Weißbrot mit eingebackenen Oliven oder Tomaten). Gemüsefreunde schwärmen von diesen kleinen, süßen Tomaten, überall zu bekommenden Artischocken und den stacheligen Gewürzgerken. Käsefreunde kennen einen speziellen venezianischer Gorgonzola mit Mascarpone, den fast jeder Supermarkt hat, manchmal sogar ein deutscher Discounter.



Wer selbst kochen kann, wird im coop an der Piazzale Roma fündig oder beim Gemüseboot hinter dem Campo San Barnaba. Dort kriegt man alles, was wächst, das Boot wird auch ständig neu beliefert und e ist sogar besser sortiert als der Markt an der Rialtostraße (*mercato*). Auf diesem Boot kriegt man aber nur Pflanzliches. Fleisch haben die Supermärkte, Fisch gibt es auf dem Fischmarkt in Dorsoduro (im Sommer auch auf dem Markt am Rialto) und Brot gibt es außer in den Supermärkten auch in vielen Bäckereien, Mischbrot und Graubrot allerdings nicht.



Gemüseboot hinter dem Campo San Barnaba an der ponte di pugni

Essen in Venedig kann toll sein, doch meistens wird aus den Versprechungen, die einen beim Einkaufen locken, ganz schnell Makulatur. Wohnt man hier nicht auf Dauer, hat man eben nicht die Gerätschaften, die man für gutes Kochen braucht, denn in den Ferienwohnungen gibt es, wenn überhaupt, nur zwei oder drei kleine Pfannen. Die sind meistens schrottreif abgeranzt, haben Unmengen an Kratzern und taugen bestenfalls für ein Spiegelei oder das angebratene Hähnchenklein. Wer dann den hoffnungsvollen Vorstellungen auf dem Fischmarkt nachgibt, wird sich später ärgern, weil der Gasherd anders funktioniert als man das vom Strom kennt und die Pfanne irgendein Billigding aus dem Supermarkt ist und sich eben nicht gleichmäßig erwärmt. Frustriert kratzt man hinterher den verkohlten Fisch aus der Schrottpfanne und denkt sich, daß das im Restaurant nicht passiert wäre. Eben!



Wunderbare Versprechungen geben die Fischmärkte

Egal, ob man den Fisch auf dem Campo Santa Margherita (Dorsoduro) oder auf dem Fischmarkt in den Markthallen gegenüber der Rialto-Brücke gesehen hat - man läßt ihn besser liegen. Es sei denn, man hat sich die nötigen Utensilien ins Auto gepackt (und muß sie natürlich vom Parkhaus in die Fewo tragen). Natürlich kriegt man hier nicht nur Tintenfische, Doraden oder Schwertfische, die vor ein paar Stunden noch geschwommen sind, aber das Material alleine reicht ja nicht aus, sondern man braucht das Know-How **und** das passende Gerät. Also geht man am besten essen oder kocht so, daß man nicht mehr als zwei Töpfe und eine kleine Pfanne braucht. In manchen Fewos ist nämlich noch nicht mal Salz und Öl.



Diesen Schwertfisch sahen wir in Dorsoduro nur, weil unsere Wohnung bei den Räumen der Fischhändler lag und er morgens noch nicht verkauft war.

In zwanzig Jahren Venedig-Besuchen haben sich ein paar Restaurants und Gerichte als dauerhaft gut erwiesen und es gibt auch in San Marco Restaurants, die normale Preise haben. Beim Preisvergleich haben wir übrigens festgestellt, daß die Lebensmittel bei Obst, Gemüse, Brot und Fleisch oft über den Preisen zu Hause lagen.

[zurück](#)

Zu empfehlen sind folgende Restaurants/Trattorie:

### **Gute Restaurants** - [Lebensmittel](#) - [Venezianische Spezialitäten](#)

Essen gehen ist teuer - in Italien sowieso, in Venedig noch mehr. Üblich sind ca. EUR 2,00 bis 3,00.- pro Person nur fürs Gedeck (*coperto*), 12% Zuschlag für Service (*servizio*) und im Prinzip EUR ab € 30,00.- pro Person (Mittelklasse). Man zahlt bereits die Gedeckgebühr, sobald man sich hinsetzt. Also macht man unterwegs Pause am besten im Café und ißt etwas auf die Hand. Die obligatorischen *Pizze* sind heute (Februar 2026) nicht mehr so teuer wie früher und in vielen Trattorie zu bekommen (ab ca. € 15,00 eine billige Pizza und ein Getränk). Wenn man schon Essen geht, dann auch richtig.

Es gibt in Venedig als Alternative mittlerweile einige Kebab- und Dönerbuden (gerade im Univiertel zwischen Accademia und Dorsoduro) und das Fleisch dafür kommt aus Deutschland und unterliegt hiesigen Kontrollen. Sollte man nach 21:00 Uhr eintreffen, ist das oft die einzige Möglichkeit, denn ab zehn Uhr ist alles dicht. Die Insider gehen tagsüber zur [Trattoria Rosticceria](#) (bei Rialto aussteigen und am Goldoni-Denkmal rechts rein) und kriegen dort für fünf Euro oder mehr etwas auf die Hand. Die Alternative sind Supermärkte und das "*pane*" aus der Bäckerei (s. "[Einkaufen](#)").

Wenn man sich aber auf venezianische Küche einläßt, kann man für etwa EUR 20.- mit einem Getränk gut essen. Günstig sind auch die vielen *Osterie* oder *Trattorie*. Am besten sollte man da essen, wo nur Italienisch gesprochen wird, da hat man auch die normalen Preise. Mc Donalds und Burger King gibt es natürlich auch (Cannaregio, Einkaufsmeile), aber unter € 15,00 schafft man dies selten und McDoof ist keine Alternative zu richtiger Küche. An der Zattere gibt es aber viele Restaurants, in denen auch Studenten und Einheimische essen - wo nur Italienisch gesprochen wird, ist es meistens billiger.



Typisch italienische Küche der venezianischen Jugend (Feb 2009)

### **Ristorante terrazza Dei Nobili,**

Die Terrasse Dei Nobili ist etwas teurer. Die beste Zeit ist im Sommer abends, weil die Sonne dann Richtung Giudecca steht, im Frühjahr und Herbst kommt man eher mittags, weil man dann in der Sonne sitzt. Die Speisekarte liegt im mittleren Preissegment (€ 30,00 p/P), venezianische Spezialitäten stehen genauso darauf, wie Standards. Bei der Platzwahl sollte man aber darauf achten, ob die Flut kommt oder geht - sonst kriegt man vielleicht nasse Füße.

**Dorsoduro 924** (Haltestelle Zattere, Terasse am Ufer)



Ristorante terrazza Dei Nobili, Dorsoduro 924, kurz nach dem Höchststand der Flut

### **Piccolo Martini**

Das Piccolo Martini ist eine Kreuzung aus Bar und Restaurant. Tee und Kaffee (welcher auch immer) liegen bei je € 5,00. In der Bar findet man meistens ein freies Plätzchen, im Restaurant bis zwölf auch. Wer später essen will, muß aber reservieren. Das Tagesgericht lag heuer bei € 20,00, Spezialitäten kosteten manchmal mehr. Das Piccolo Martini ist es für uns so etwas wie ein Stammrestaurant geworden und die Kellner erkannten uns wieder. Wir haben meistes sehr gut und nicht überteuert gegessen.

**San Marco 1501** (*Frezzarie*, abgehend von der *Salizzada San Moisé*, schräg gegenüber von San Moisé, am Fendi-Geschäft abbiegen, dann 20 m links)



Piccolo Martini, San Marco 1501 gegen zwölf Uhr - später wird es voll

### Trattoria Rosticceria Gison

Die Trattoria Rosticceria hat meine Frau das erste Mal in den 1960er Jahren besucht, als sie noch ein Kind war und viele Jahre später schleppte sie unsere Kinder und mich dorthin. Der Laden selbst ist fast hundert Jahre alt und war immer im Familienbesitz. Die Rosticceria bietet schon lange die Spezialität „*Fritt misto con polenta*“ und andere preiswerte Gerichte an, so daß in der Mittagszeit die Angestellte und Arbeiter aus der Umgebung kommen um hier zu essen. Die normalen Touristen finden die Rosticceria zwar nicht, aber die Stammkunden lesen hier ihre Zeitung, trinken einen Espresso nach dem anderen und bei aller Wuseligkeit von Kellnern und Angestellten ist es hier ziemlich gemütlich (wenn man sich Zeit nimmt). Der Laden hat keine Webseite, aber die braucht er auch nicht, weil es soviel Gutes in den einschlägigen Foren gibt. Die Rosticceria ist aber nicht leicht zu finden.



**Calle de la Bissa San Marco 5424 Campo San Bartolomeo**

(Haltestelle Rialto, dann zum Campo Bartolomeo, vor dem Goldoni-Denkmal rechts in die Calle de la Bissa)

außerdem:

**Ristorante Oniga, Dorsoduro 2852, Campo San Barnaba**

(Das Restaurant liegt links, wenn man San Barnaba im Rücken und den Kanal rechts liegen hat)

[nach oben](#)

**Venezianische Spezialitäten - [Lebensmittel](#) - [Gute Restaurants](#)**

**Fritto misto**

Im Wesentlichen schmeißt man kleine Sardinen, Tintenfischringe, Muschen, Krabben oder Garnelen und Fischstücke in eine Panade, frittirt sie ein paar Minuten und serviert sie mit heißer Polenta (aufgekochter, getrockneter und dann angebratener Griesfladen oder Maisfladen). Die Rosticceria verkauft ihn für ca. 10,00, an der Zattere liegt er bei ca. 20,00, im Piccolo Martini kostete er € 24,00. Mit dem Preis steigt aber auch die Menge und mehr als eine Portion schafft man in San Marco nicht.



Oben: Fritto Misto mit Polenta an der Zatterer

Unten: Fritto Misto mit scharfer Tomatesauce im Piccolo Martini



[nach oben](#)

### Spaghetti vongole

Die nächste venezianische Spezialität sind *Spaghetti vongole*, wobei die *vongole* kleine Muscheln sind. Sie sind nicht zu verwechseln mit den *cozze*, den normalen Miesmuscheln, was sich für Deutsche zwar merkwürdig anhört, geschmacklich aber ausgesprochen gut ist.

In Italien bekommt man üblicherweise bei Spaghetti nur eine Gabel, weil alle davon ausgehen, daß man die Nudeln auf dem Teller rollt. Wer einen Löffel braucht, ist unten durch und Amerikaner, die in der linken Hand die Nudeln auf die Gabel genommen haben und mit dem Messer versuchen, sie um die Gabel zu wickeln, erzielen einen Lacherfolg und merken nicht, daß sie der Grund für die Heiterkeit sind.

Der Trick besteht darin, die *vongole* mit der Gabel zu essen, aber man darf auch die Finger dazu nehmen. Die normalen Muscheln kosteten hier in Venedig fast das Doppelte dessen, was wir im deutschen Supermarkt dafür ausgeben, deswegen haben wir uns die *cozze* zum Kochen hier verkniffen und sind lieber ins Restaurant gegangen.



Spaghetti vongole im Piccolo Martini

### Seppie alla veneziana (Tintenfisch auf venezianische Art)

Üblicherweise kriegt man Tintenfisch (*pulpo*) in Deutschland in diesen komischen panierten Ringen, die der Koch aus dem Tiefkühlfach holt und in die Friteuse schmeißt. Unvergeßlich ist mir ein Kellner, der mal fragte, ob er sie noch mal in die Mikrowelle tun sollte.

Es geht auch anders. Der frische Tintenfisch wird in seiner Tinte gekocht und mit Polenta serviert. Es sieht für uns etwas merkwürdig aus, schmeckt aber hervorragend. Die Amerikaner am Nachbartisch konnten den Blick nicht vom Teller meiner Frau lassen, während sie versuchten, ihre Spaghetti kleckerfrei zu essen (s.o.). Da habe ich mir überlegt, Freunde zum Spaghettessen einzuladen, wenn sie dafür ein weißes T-Shirt anziehen.



Seppie alla veneziana im Piccolo Martini

[nach oben](#)

**Spaghetti al nero di seppie alla veneziana** (Spaghetti auf venezianische Art)

Die Spaghetti werden mit dem geschnittenem Tintenfisch in seiner Tinte gekocht. Wenn man weiß, daß die Tintenfischtinte früher auch zum Schreiben verwendet wurde, ist man froh über die Spiegelfunktion des Handys, weil man dann sehen kann, wie verferkelt es um den Mund aussieht. Bis die schwarze Sauße unter den Fingernägeln verschwunden ist, dauert es einen Tag - aber es lohnt sich, weil es unglaublich gut ist. Feuchttücher für Mund und Finger sollte man aber dabei haben.



Spaghetti seppie alla veneziane im Piccolo Martini

[nach oben](#)

### **Fegato alla veneziana** (Leber auf venezianische Art)

Die Kalbsleber wird in Mehl gewälzt und angebraten. Nach wenigen Minuten wird sie aus der Pfanne genommen, solange sie biegsam ist und im Ofen warm gehalten (ca. 50°), während im Öl der Pfanne Zwiebeln und Lauch angebraten werden. Für die Süße gehört eigentlich eine frische Feige hinein, aber Alfons Schubeck akzeptiert auch zwei dünne Scheiben Marzipan - das ist leichter zu bekommen ([Video dazu](#)).

Der umgerührte Sud wird mit Weißwein oder Prosecco abgelöscht. Man könnte danach auch noch geschnittene Pilze hinzufügen. Danach werden Petersilie, Dill, Minze, Basilikum und vor allen Dingen Salbei dazugegeben, die Leber auf den Teller gelegt und mit der Sauce übergossen. Zum Schluß wird das Ganze mit gerösteten Mandelblättchen bestreut und mit Tagliatelle und einem Glas Wein serviert.



Fegato alla veneziana aus dem Piccolo Martini mit gegrillter Polenta

[nach oben](#)