

personalizza il TUO Menù

Frutta

Macedonia di frutta fresca con gelato

Aggiunta + 5

Dolce

Sgroppino al limone o liquirizia e menta

Aggiunta + 4

Torta millefoglie o pan di spagna
al cioccolato o frutta, personalizzata

Aggiunta + 6

Vino per dessert a parte

Servizio torta propria

Aggiunta + 2

Vino per dessert a parte

Fuori orario (dopo le 16 e dopo le 23)

Aggiunta all'ora + 5



Pesce

**OSTERIA
VENETA**
"Da Piero"
CON LOCANDA

*"La semplicità,
il concetto più difficile
da interpretare..."*



Menu 52

Antipasto

Trilogia con:

Polentina con schie dell'Adriatico,
folpetto al sedano, cicale di mare,
salmone marinato in casa, baccalà mantecato,
sarde in "saor"

(variazioni secondo mercato e stagione)

oppure

Baccalà mantecato

su crostoli di polenta nera e tegoline in salsa

oppure

Insalata di pesce

con verdure stagionali croccanti e patate

Primo

Risotto mantecato

con gamberi rosa e fiori di zucca

oppure

Il "Pasticcio" di pesce con frutti di mare

Secondo

Scaloppa d'orata al forno

su letto di verdure stagionali

oppure

Seppie o baccalà in tegame alla Veneta

con polenta e Insalatine

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè

"Prezzi menu riservati
ai Gruppi per più di 10 persone"

Menu 62

Antipasto

Trilogia con:

Polentina con schie dell'Adriatico,
folpetto al sedano, cicale di mare,
salmone marinato in casa, baccalà mantecato,
sarde in "saor"

(variazioni secondo mercato e stagione)

oppure

Baccalà mantecato

su crostoli di polenta nera e tegoline in salsa

oppure

Capesante alle erbe gratinate nel suo guscio

2 Primi

Risotto mantecato

con gamberi rosa e radicchio di Treviso

&

Il "Pasticcio" di pesce con frutti di mare

Secondo

Scaloppa di branzino

su letto di patate in caponata al basilico

oppure

Scaloppa di orata al forno e patate

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè

Menu 77

2 Antipasti

Antipasto bollito dell'Adriatico con 5 qualità:
Polentina con schie, capasanta, canestrelli,
folpetto al sedano, cicale di mare,
salmone marinato in casa, baccalà mantecato,
sarde in "saor"

(variazioni secondo mercato e stagione)

&

Capesante alle erbe gratinate nel suo guscio

2 Primi

Risotto con vongole e bottarga

&

Lasagne dell' "Osteria" (scampi e orata)

Secondo

Scaloppa di branzino

su letto di patate in caponata al basilico

oppure

Mazzancolle scottadito

su letto di verdure stagionali al basilico

oppure

La frittura dell'Osteria Veneta

con polenta alla griglia

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè