

*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



*“La semplicità,  
il concetto più difficile  
da interpretare...”*



*Pesce*



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

## 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 zucca in saor

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

## 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