

personalizza il TUO Menù

I Cicchetti de "L'Osteria Veneta da Piero"

con Prosecco di Valdobbiadene
& Cocktail alla frutta,
Coni di frivolezze con carote, patate,
zucchine e salvia,
Salatini ai vari gusti,
Crostini di pane casereccio
con selezioni di mousse

Aggiunta + 8

Formaggio

Grana Padano a scaglie in centrotavola

Aggiunta + 4

Frutta

Macedonia di frutta fresca con gelato

Aggiunta + 5

Dolce

Sgroppino al limone

Aggiunta + 4

Torta millefoglie o pan di spagna
al cioccolato o frutta personalizzata
con calice di moscato

Aggiunta + 7

Servizio torta propria

Aggiunta + 2

Fuori orario (dopo le 16 e dopo le 23)

Aggiunta all'ora + 5



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



Pesce

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

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

Menu 42

Antipasto

Trilogia con:

Polentina con schie dell'Adriatico,
cicale di mare, baccalà mantecato,
sarde in "saor"

(variazioni secondo mercato e stagione)

oppure

Impepata di cozze con pane casereccio

oppure

Insalata di pesce

con verdure stagionali e patate croccante

Primo

Risotto mantecato
con gamberi rosa e 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 Insalate

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè

Menu 50

Antipasto

Trilogia con:

Polentina con schie dell'Adriatico,
cicale di mare, 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 e patate croccante

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 68

2 Antipasti

Antipasto bollito dell'Adriatico con 5 qualità:

Polentina con seppioline, canestrelli,
sarde in "saor", salmone marinato,
baccalà mantecato,

cicale di mare, gamberi, folpetti

(variazioni secondo mercato e stagione)

&

Capesante gratinate nel suo guscio

2 Primi

Risotto con gamberi rosa e funghi di bosco

&

Lasagne dell' "Osteria" (scampi e S.Pietro)

Secondo

Scaloppa di branzino

su letto di patate in caponata al basilico

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè