

personalizza il TUO Menù

I Cicchetti de "L'Osteria Veneta da Piero"

con Prosecco di Valdobbiadene & Cocktail alla Frutta,
Coni di Chips con Carote Patate Zucchine e Salvia,
Crostini di Pane Casereccio con Selezioni di Mousse,
Salatini ai Vari Gusti

Aggiunta + 8€

Formaggio

Parmigiano Reggiano 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..."*



OSTERIA VENETA
"da Piero"

Pesce



*“Prezzi menu riservati
ai Gruppi per più di 10 persone”*

Menu 42

Antipasto

*Trilogia con: Polentina con Schie dell'Adriatico,
Canestrelli, Baccalà Mantecato, Sarde in “Saor”*
(variazioni secondo mercato e stagione)

oppure

Impepata di Cozze con Pane Casereccio

oppure

*Insalata di Piovra
con Patate e Sedano Croccante*

Primo

Risotto con Mazzancolle e Zucca

oppure

Sformatino alla “Dogaressa” (con frutti di mare)

Secondo

*Scaloppa di Salmone alle Erbette
su letto di Verdurine Stagionali*

oppure

Scaloppa di Orata al Forno e Patate

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè

Menu 50

Antipasto

*Trilogia con: Polentina con Schie dell'Adriatico,
Canestrelli, Baccalà Mantecato, Sarde in “Saor”*
(variazioni secondo mercato e stagione)

oppure

Impepata di Cozze con Pane Casereccio

oppure

*Insalata di Piovra
con Patate e Sedano Croccante*

2 Primi

Risotto con Gamberi Rosa e Funghi di Bosco

&

Sformatino alla “Dogaressa” (con frutti di mare)

Secondo

*Scaloppa di Branzino
su letto di Patate in Caponata al Basilico*

oppure

*Bis: Baccalà & Seppie in Tegame alla Veneta
con Polenta e Insalate*

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè

Menu 68

Antipasto

*Antipasto Bollito dell'Adriatico
(polentina con seppioline, canestrelli, sarde in
“saor”, salmone marinato,
baccalà mantecato, cicale di mare, gamberi,
folpetti, variazioni secondo mercato e stagione)*

&

*Capesante Saltate
su letto di Insalatine Croccanti al Balsamico*

Primi

Risotto con Gamberi Rosa e Radicchio di Treviso

&

Lasagne dell' “Osteria” (Scampi e S.Pietro)

Secondo

*Scaloppa di Branzino
su letto di Patate in Caponata al Basilico
con abbinamento di Contorni Stagionali*

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè