

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 Pesce

con Verdurine Stagionali e Patate Croccante

Primo

Risotto Mantecato con Mazzancolle e Zucca

oppure

Il “Pasticcio” di Pesce con Frutti di Mare

Secondo

Scaloppa di Salmone alle Erbetto

su letto di Verdurine Stagionali

oppure

Seppie 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,
Canestrelli, 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 Verdurine Stagionali e Patate Croccante

2 Primi

Risotto con Gamberi Rosa e Funghi di Bosco

&

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

Antipasto

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)

&

Capasante 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