

## 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 Fiori di 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 Tegoline in Salsa*

*oppure*

*Insalata di Pesce*

*con Verdurine Stagionali e Patate Croccante*

### **2 Primi**

*Risotto con Gamberi Rosa e Zucca*

*&*

*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)

*&*

*Capesante Saltate*

*su letto di Insalatine Croccanti al Balsamico*

### **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*

*con abbinamento di Contorni Stagionali*

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè