

Carne

Burrata Pugliese dal cuore morbido con culatello di Parma stagionato e pomodoro datterino	8
Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto affumicato e salsa tartara	8
Polentina morbida con sopressa a km "0" stagionata 12 mesi, funghi di bosco e mini tomino	9
Crema di fagioli di Lamon IGP con radicchio di Treviso, aceto a scelta e focaccia integrale	8
Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Tagliolini freschi saltati con funghi di bosco e guanciale	9
Quaglietta ripiena alle castagne su letto di cavolo rosso stufato e patate	12
Musetto su letto di purè con croccantino al grana, verza stufata e cren fresco	12
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Filetto di manzo scottato con patate e radicchio di Treviso	20

Pesce

Antipasto di pesce del giorno ...	18
Baccalà mantecato su crostoli di polenta nera e zucca in saor	12
Il Gransoporo al vapore dell'Osteria	12
Selezione di pesce crudo...	25
Risotto mantecato con gamberi rosa e funghi di bosco (min. 2 porzioni)	14
Linguine con vongole veraci e bottarga di muggine	15
Spaghettoni con calamaretti, radicchio di Treviso e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate e caponata di verdure	16
Piovra arrostita su crema di patate, radicchio di Treviso e anacardi	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20
Calamaretti scottadito su verdure di stagione spadellate	15
I Nostri contorni di stagione	5

