

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
Asparagi avvolti in pancetta croccante con uovo in camicia, maionese aromatizzata al dragoncello	8
Crema di fagioli di Lamon IGP con pan 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 asparagi e guanciale	8
Quaglietta ripiena alle castagne su letto di cavolo rosso stufato e patate	12
Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	14
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Filetto di manzo scottato con patate e pomodorini confit	20

Pesce

Trilogia di pesce del giorno ...	16
Baccalà mantecato su crostoli di polenta nera e zucca in saor	12
Il Gransoporo al vapore dell'Osteria	12
Scampi crudi	15
Ostrica al pezzo	3
Risotto mantecato con gamberi rosa ed erbe di campo (min. 2 porzioni)	14
Linguine con vongole veraci e bottarga di muggine	15
Tagliatelle Nere con Capesante, Porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Gamberoni imperiali su verdure di stagione spadellate	15
Seppie in tegame alla Veneta con polenta alla griglia	???
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate e caponata di verdure	16
Piovra arrostita su crema di patate e anacardi	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20
I Nostri contorni di stagione	5

