

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovrà arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Crudo di Parma 24 mesi con burratina pugliese dal cuore morbido e pomodorini	9
Tartar di carne di manzo	9

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciale	9
Parmigiana di melanzane	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	15
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con pesche noci e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Cappasanta nostrana cruda al pezzo	5
Tartar di tonno rosso pinna gialla	9
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucchine in fiore (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri alla Granseola	18

secondi

Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20