



## osteria alletestiere venezia

Il menù del giorno dipende unicamente dall'offerta del mercato del pesce

A cena sono previsti almeno 2 piatti per persona, antipasto + primo o secondo piatto

Le ridotte dimensioni della cucina non ci permettono di offrire piatti alternativi o variazioni ai piatti del giorno

### Antipasti

Ostriche Tsarskaya	24,00
Tartare di pesce spada con olive taggiasche e pomodorini confit	24,00
Insalata di misticanza, puntarelle e moscardini grigliati	24,00
Vellutata di sedano rapa, coriandolo fresco e gamberoni al vapore	24,00
Grancevola alla veneziana	22,00
Cape sante alle mandorle di Avola	24,00
Vongole veraci allo zenzero	24,00
Tiepido di calamari e radicchio rosso di Treviso	24,00
Polenta e "schie" di laguna per 2 persone	44,00
Cannocchie al vapore	22,00
Antipasto misto di frutti di mare dell'Adriatico	28,00
Baccalà mantecato con polenta	22,00
Cozze alla marinara	22,00

### Primi piatti

Ravioli di radicchio di Treviso, ricotta e mazzancolle	25,00
Gnocchetti di patate alle cannocchie al profumo di menta piperita	25,00
Spaghetti alle vongole "bevarasse"	25,00

### Secondi piatti

Codine di rospo ai capperi di Pantelleria ed olive taggiasche	29,00
Mazzancolle alla "busara"	29,00
Filetto di rombo agli agrumi, spezie ed erbe aromatiche	29,00
Seppie in nero con polenta arrostita	27,00
Grigliata mista di pesce e crostacei per 2 persone	58,00

### Alla griglia al peso

Mazzancolle	100 gr.	12,00
Orata	100 gr.	9,00
Mormora	100 gr.	9,00
Pescatrice	100 gr.	9,00
Pesce spada	100 gr.	9,00
Sogliola	100 gr.	9,00

Dolci fatti in casa o Parmigiano Reggiano di vacche rosse 32 mesi	9,00
---	------

Tenerina al cioccolato fondente  
Torta di farina di pistacchi di Bronte  
Crostata di pere caramellate  
Semifreddo al zabaione  
Gelato artigianale di cachi  
Crema rosada alla veneziana  
Tiramisù  
Panna cotta

VENICE, FOOD & WINE, OUR COOKBOOK IN ENGLISH OR FRENCH IS AVAILABLE HERE