



## osteria alle testiere 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

Crudo di scampi nostrani	24,00
Tartare di pesce spada marinato	24,00
Antipasto misto di frutti di mare al vapore	28,00
Vellutata di sedano rapa e barbabietole con mazzancolle al vapore	24,00
Insalata di misticanza, puntarelle alla romana e moscardini grigliati	24,00
Caprese con burrata affumicata di Andria e mazzancolle al vapore	24,00
Baccalà mantecato con polenta di mais Biancoperla	22,00
Canestrelli al limone e menta piperita	24,00
Misto di molluschi allo zenzero	24,00
Grancevola alla veneziana	22,00
Cozze alla marinara	22,00
Capre sante all'arancia e porro	24,00

### Primi piatti

Ravioli di zucca e ricotta con gamberoni in "saor"	25,00
Gnocchetti di patate ai calamaretti "zotoi" al profumo di cannella	25,00
Spaghetti alle vongole "bevarasse"	25,00

### Secondi piatti

Aragosta in "Bellavista"	50,00
Filetti di rombo agli agrumi, spezie ed erbe aromatiche	29,00
Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo all'aceto balsamico di Modena	29,00
Mazzancolle alla "busara" in agrodolce	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

Aragosta	100 gr.	16,00
Scampi	100 gr.	14,00
Mazzancolle	100 gr.	12,00
Oratine	100 gr.	9,00
Branzini	100 gr.	9,00
Pescatrice	100 gr.	9,00
Pesce spada	100 gr.	9,00
Sogliola	100 gr.	9,00

Parmigiano Reggiano di vacche rosse 9,00

Dolci fatti in casa 9,00

Tenerina al cioccolato fondente  
Crostatina di pere caramellate  
Torta di mandorle e ricotta  
Sorbetto al mango  
Crema rosada alla veneziana  
Bonet alla piemontese  
Tiramisù  
Panna cotta

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