



OSTERIA ALLE TESTIERE  
VENEZIA

## Antipasti

Antipasto misto del mare Adriatico	26,00
Baccalà mantecato con polenta di mais Biancoperla	20,00
Insalata caprese con burratina affumicata di Andria e mazzancolle al vapore	24,00
Insalata di piovra, avocado e patate	24,00
Tiepido di calamari e fagiolini dell'orto*	24,00
Cape lunghe alla griglia	24,00
Cozze di Pellestrina, feta e origano calabrese	22,00
Cape sante all'arancia e porro d'estate	24,00
Grancevola alla veneziana	22,00

## Primi piatti

Gnocchetti di patate ai calamaretti al profumo di cannella	24,00
Spaghetti alle vongole vereci nostrane	24,00
Ravioli alle melanzane dell'orto* e ricotta al ragout di pesce spada	24,00

## Secondi piatti

Filetto di rombo alle olive taggiasche e capperi di Pantelleria	28,00
Filetto di San Pietro agli agrumi, spezie ed erbe aromatiche	28,00
Mazzancolle alla "busara"	28,00
Calamari "caciarioli" alla griglia	26,00

Grigliata mista di pesce e crostacei per 2 persone 54,00

Il contorno del giorno dal nostro orto sull'isola di Sant'Erasmo\* 6,00

## Alla griglia al peso

Orata	100 gr.	10,00
Coda di rospo	100 gr.	10,00
Sogliola	100 gr.	12,00
Mazzancolle	100 gr.	12,00
Spada	100 gr.	10,00

Parmigiano Reggiano di vacche rosse 24 mesi 9,00

Dolci fatti in casa 9,00

Panna cotta  
Bonet alla piemontese  
Torta di farina di pistacchi di Bronte  
Crostata di pesche caramellate  
Gelato all'Irish coffee  
Sorbetto agli agrumi e mandarinetto  
Crema rosada  
Tenerina al cioccolato fondente

**Venice, food & wine** il nostro libro di ricette in inglese o in francese 19,00

**NOSTRANO** L'AMARO DI VENEZIA il nostro elisir di laguna 70cl 24,00

**La Vigna di Ada** dalle nostre vigne di Valdobbiadene 150cl 50,00

\*L'azienda agricola bio OSTIINORTO garantisce la qualità delle verdure provenienti dal nostro orto nell'isola di Sant'Erasmo a miglio 0