

VENISSA

L'OSTERIA CONTEMPORANEA



Baccalà mantecato

Creamy Cod

5 €

Sarde fritte, saor, lampone

Fried sardines, saor of onion, raspberry

6 €

Volpina marinata, cavolo riccio, maionese al limone

Marinated flathead mullet, kale, lemon mayonnaise

6 €

Uova di seppia, rosa di Gorizia, uva spina

Cuttlefish eggs, "Rose of Gorizia" chicory, gooseberry

5 €

Polenta grigliata e salume casareccio

Grilled polenta with home-made cured meat

5 €

"Anguee" o "schie" e polenta morbida

Deep-fried silversides or grey shrimp with soft polenta

7 €

Insalatina scottata dell'orto e kimchi

Grilled garden salad and kimchi

5 €

Selezione di cicchetti misti

Cicchetti selection

28 €

..... Primi Piatti

Zuppa di pesce dell'Adriatico, gamberi rosa e olio al basilico

Adriatic fish soup, pink shrimp and basil olive oil
18 €

Gnocchi, topinambur, bottarga di muggine

Gnocchi, Jerusalem artichoke, mullet cured roe
18 €

Tagliatelle, pesto di talli d'aglio e schie

Homemade tagliatelle, garlic scapes pesto and grey shrimp
20 €

I piatti elencati qui sotto possono essere scelti come antipasto o come secondo. L'ingrediente o gli ingredienti principali vengono accompagnati da prodotti che provengono dalla nostra tenuta di Mazzorbo o dalle tenute invernali di Campocroce e Zero Branco.

*All the dishes listed below can be chosen as appetizer or seconde course.
The main ingredients are accompanied by products from our Mazzorbo Island estate, or from the winter estates of Campocroce and Zero Branco (TV)*

..... Alla Griglia

Ricciola scottata sulla griglia con carote arrosto e olio all'erba cipollina

Amberjack with roasted carrots & chives olive oil

20 / 36 €

----- Crudo

***Selezione di pescato e molluschi dell'Adriatico,
serviti crudi e senza condimento, insalata di rosa di
Gorizia, salsa rosa alle rose & maionese classica***

Selection of raw seafood, "rosa di Gorizia" chicory, rose
mayonnaise and classic mayonnaise

22 / 40 €

----- Fritto misto

***Misto di pesci fritti dell'Adriatico, impanati in farina di
mais, costa fritta di bietola con le sue foglie in
insalata, maionese allo zenzero***

Cornmeal fish fry mix from the Adriatic, fried chard, chard salad,
ginger mayonnaise

20 / 36 €

----- Dessert

Tiramisù

10 €

Sfogliatina ai frutti rossi, sorbetto al cioccolato

Puff-pastry with berries and chocolate sorbet

12 €

Brownies al cioccolato e gelato alla menta

Chocolate brownies and mint ice-cream

10 €