

VENISSA

L'OSTERIA CONTEMPORANEA

Un ambiente conviviale dove i sapori e le ricette della tradizione lagunare, assieme agli ingredienti locali e stagionali, incontrano l'estro del nostro chef

Il menù dell'oste viene strutturato con piatti che esprimono ed esaltano al meglio la nostra filosofia. Varia spesso a seconda della stagione e della disponibilità dei prodotti.

Menù dell'oste

€ 70 per persona

Abbinamento vini: €30 per persona

Menù solo per l'intero tavolo

The menu is intended for the entire table



Cicchetteria

Baccalà mantecato e polenta

Creamed stockfish and polenta

6 €

Sarde fritte, saor, lampone

Fried sardines, onion saor, raspberry

6 €

Alici marinate

Marinated anchovies

6 €

Latte di seppia, pomodoro e mandorle

Cuttlefish eggs, tomatoes and almonds

7 €

Volpina affumicata, panna acida all'aneto

Smoked grey mullet and dill sour cream

8 €

Hummus di fagioli cannellini, coriandolo e limone

Cannellini beans hummus, coriander and lemon

6 €

Battuta di ricciola, pesca e melone

Amberjack tartar, peach and melon

10 €

Selezione di cicchetti misti

Cicchetti selection

25 / 40 €

Primi Piatti

Gazpacho, crudo di crostacei e basilico

Gazpacho, raw shellfish, basil

22 €

Risotto al pelargonio, ragù al nero di seppia e basilico (min 2 porzioni)

Pelargonio geranium risotto, black cuttlefish ragout and basil

18 €

Tagliolino, cozze e pane atturrato al peperoncino

Homemade tagliolini, mussels and spicy atturrato bread

20 €

Pescato alla griglia

Pescato giornaliero grigliato con le verdure dell'orto

Grilled fish of the day with our garden vegetables

24 / 40 €

Fritto

Misto di pesci fritti dell'Adriatico

Mix fry fish from the Adriatic Sea

24 / 40 €

L'ingrediente o gli ingredienti principali vengono accompagnati da prodotti che provengono esclusivamente dalla nostra tenuta qui sull'isola di Mazzorbo.

All the courses listed below can be chosen like an appetizer or a second course. All the main ingredients are accompanied with products from our estate from Mazzorbo Island.

.....**Dessert**

Cheesecake al tiramisù

10 €

Torta di miele, noci, gelato al miele

Nuts and honey cake with honey ice-cream

10 €

Torta di ricotta e cioccolato

Ricotta and chocolate cake

10 €

Coperto / Cover charge 3€
Acqua 4€

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine. Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.

None of the food we use in our kitchen has been frozen at the source. Some of the ingredients may have been blast-frozen in compliance with current regulation. To know more about the allergens contained in any of our dishes or to know which foods have been blast-frozen, please enquire with our service staff.

Vini al calice

Venissa

Venissa Bianco 2015

Dorona
25 €

Venusa Bianco 2018

Dorona
10 €

Venissa Rosso 2015

Merlot, Cabernet sauvignon
25 €

Venusa Rosso 2016

Merlot, Cabernet sauvignon
10 €

Bollicine

Dilà Moscato Giallo Metodo Classico

MAELI - Moscato giallo
10 €

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut

MONBAN - Glera
6 €

“Questo neanche” Vino frizzante

MONBAN - Glera
6 €

Dilante Rosato frizzante

MAELI – Corbina nera, Marzemina bianca
6 €

Bianchi

Bianco Infinito 2018

MAELI - Moscato giallo
6 €

“Questo non è” 2020

MONBAN - Glera
6 €

Posca Bianca “vino perpetuo”

ORSI VIGNETO SAN VITO – uve bianche
6 €

..... **Rossi**

Rosso Infinito 2018

MAELI - Merlot, Cabernet sauvignon, Carmenere

6 €

Valpolicella Classico 2021

CA' LA BIONDA – Corvina, Corvinone, Rondinella

7 €

Face to Face 2020

PODERE ANIMA MUNDI – Sangiovese

6 €