

# VENISSA

L'OSTERIA CONTEMPORANEA



..... **Cicchetteria**

**Baccalà mantecato**

Creamed Stockfish

5

**Sarde fritte, saor, lampone**

Fried sardines, onion saor, raspberry

6

**Asparagi alla griglia e acqua di lourdes**

Grilled asparagus and lourdes sauce

5

**Latte di seppia, acetose, uva spina**

Cuttlefish eggs, sorrel, gooseberry

7

**Croquetas al ragout di seppia sporca**

Melting croquettes stuffed with black squid ragout

5

**“Anguee” o “Schie ” e polenta morbida di mais bianco**

Deep-fried silversides or shrimps with soft white polenta

7

**Uovo di quaglia affumicato all’osmanto, riduzione di granselle**

Osmanthus-smoked quail eggs, “granselle” crab reduction

6

**Selezione di cicchetti misti**

Cicchetti selection

40

---

## **Primi Piatti**

### **Zuppetta di crudo e cotto dell'Adriatico e olio alle erbe**

Adriatic fish soup and herb-infused olive oil

22

### **Risotto al nero di seppia e profumi primaverili**

Squid ink risotto and spring herbs

18

### **Spaghetti Benedetto Cavalieri, garum di manzo, limone nero**

Benedetto Cavalieri spaghetti with beef garum and black lemon

20

*I piatti di seguito possono essere scelti come antipasto o come seconda portata. Il pesce viene accompagnato da prodotti che provengono dalla nostra tenuta di Mazzorbo o dalle tenute invernali di Campocroce e Zero Branco.*

*All the courses listed below can be chosen like an appetizer or a second course.*

*All the sides are made of products from our estate from Mazzorbo Island, or from the Winter estates of Campocroce and Zero Branco (TV)*

---

## **Alla Griglia**

### **Pescato del giorno alla griglia con verdure dei nostri orti e oli aromatizzati**

Grilled fish of the day with garden vegetables and infused olive oils

24 / 40

---

## **Crudo**

### **Crudo dell'Adriatico**

Selection of raw seafood from the Adriatic Sea

22 / 40

---

## **Fritto**

### **Misto di pesci fritti dell'Adriatico impanati in farina di mais, costa frita di bietola, le sue foglie in insalata**

Mix fry from the Adriatic Sea with corn flour breading, fried chard, chard leaf salad

20 / 36

.....**Dessert**

**Tiramisù**

10

**Torta di formaggio blu Cà Donadel, caramello al miso di mais e gelato fior di latte**

*Cà Donadel blue cheese and miso caramel cake, fiordilatte ice-cream*

10

**Insalata dolce di primavera**

Sweet spring salad

10

*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 staff.*