



OSTERIA
CONTEMPORANEA

VENISSA

MENÙ

4 Courses 70

Abbinamento vini
Wine pairing 35

Premium wine pairing 55
(includes a glass of Venissa Bianco)
(include un calice di Venissa Bianco)

Il **menù** viene servito per l'intero tavolo e cambia di giorno in giorno, secondo le disponibilità del pescato e della stagionalità dell'orto. Vi preghiamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie al momento dell'ordinazione.

The **tasting menu** is meant for the entire table and changes from day to day, depending on market availability and seasonality. Please let us know of any allergies or other dietary restrictions when you order.

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato o precotto all'origine. Tutti i prodotti ittici sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente. Per informazioni riguardanti ingredienti ed allergeni vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala.

In our kitchen we don't use anything that is frozen or pre-cooked at origin. All fish products have undergone blast chilling as required by the law. For information regarding ingredients and allergens, please ask the restaurant staff.

CICCHETTI

Fagiolini , ricotta al forno, basilico Green beans, baked ricotta, basil	14
Ceviche di ostriche con cetrioli e piselli Oyster ceviche with cucumber and peas	15
Latterini fritti , radichietti, pil pil Fried "Latterini", chicory, pil pil sauce	14
Hummus di ceci , mazzancolle e origano Chickpeas hummus, prawns and oregano	18
Pesce serra , mais, kefir, fico Bluefish, corn, kefir, fig	15
Crudo del giorno Raw fish of the day	15
Cicchetto del giorno Cicchetto of the day	12-18

CICCHETTI SELECTION

Porzione singola single portion	30
Porzione in condivisione sharing portion	50

FIRST COURSES

Risotto alla pescatora , con frutti di mare e lattuga di mare Risotto “a la pescatora”, with seafood and sea lettuce	25
Spaghetti al granchio blu , aglio, olio e peperoncino Blue crab spaghetti, garlic, oil and chili pepper	25
Gnocchi di ricotta , kefir, spinaci, semi di zucca e caprino Ricotta, kefir, spinach, pumpkin seed and goat’s cheese gnocchi	20

MAIN COURSES

Tutti i secondi vengono serviti con contorni di stagione provenienti dai nostri orti o da orti di amici di Venissa.

All the main courses are served with sides coming from our vegetables garden or from Venissa’s friends vegetable gardens

Crepes bretone , verdure dell’orto invernale, tuorlo d’uovo marinato Breton buckwheat galette, winter vegetables, marinated egg yolk	35
Pescato dalla vetrina o dal mercato ai carboni Catch of the day charcoal grilled	40-60
Sopa Coadà di pane al lievito madre, pesci e frutti di mare misti Sourdough bread soup, fish and seafood	40

Acqua microfiltrata Micro-filtered water	4
Coperto Cover charge	3

SPARKLING

BOLLICINE

Dilì

Maeli, moscato rifermentato, frizzante, Baone

8 | 50

Extra brut

Mon Ban, Glera, Valdobbiadene

8 | 50

Dilà

Maeli, moscato metodo classico, brut nature, Baone

10 | 50

ROSATI

Il rosato col fondo

Monna, Marzemino, Valdobbiadene

8 | 50

Il rosato 2025

Monna, Marzemino, Valdobbiadene

8 | 50

WHITES

Venissa bianco Tenuta Venissa, Dorona, Mazzorbo Island	35 160
Venusa cru Tenuta Venissa, Dorona, Laguna di Venezia	15 90
Venusa bianco Tenuta Venissa, Dorona, Laguna di Venezia	10 60
Bianco Infinito magnum 2015 Maeli, 2015, Moscato Giallo, Colli Euganei	10 75
Bianco Infinito Maeli, Moscato Giallo, Colli Euganei	8 45
Questo non è 2025 Mon ban, Glera, Valdobbiadene	8 50
Oltre la pipa legno 2025 Mon ban, Glera, Valdobbiadene	8 50
Oltre la pipa buccia 2025 Mon ban, Glera, Valdobbiadene	8 50

REDS

Venissa Rosso Tenuta Venissa, Merlot e Cabernet, Santa Cristina Island	35 160
Venusa rosso Tenuta Venissa, Merlot e Cabernet, Santa Cristina Island	10 60
Rosso Infinito Maeli, Cabernet, Merlot e Carmenere, Baone	8 55
Il Rosso 2025 Mon ban, Marzemino, Valdobbiadene	8 50

.....oppure richiedi la carta vinior ask for the wine list

Tutti i vini della tenuta sono disponibili anche da asporto
All Venissa and Venusa wine are available to go