

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

Nasello marinato , prezzemolo, coriandolo e limone fermentato Marinated hake, parsley, coriander and fermented lemon	14
Ostriche di Goro fritte , maionese d'ostrica erba cipollina (10 pezzi) Fried Goro oysters, oyster mayonnaise with chives (10 pieces)	18
Tarte tatin di pomodoro Tomato tarte tatin	14
Hummus di lenticchie e melanzane , piada grigliata Lentil and aubergine hummus, grilled <i>piada</i>	14
Latterini in saor Fried sand smelts <i>saor</i>	14
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 , frutti di mare e zafferano Risotto, seafood and saffron	30
Spaghetti al granchio blu , aglio olio e peperoncino Blue crab <i>spaghetti</i> , garlic, oil, and chili	25
Tagliolino , salsa al nero e tartare di seppia Tagliolino, ink sauce and cuttlefish tartare	25

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

Cordon bleu di seitan e funghi Seitan and mushroom cordon bleu	35
Pescato dalla vetrina o dal mercato ai carboni o al guazzetto Catch of the day charcoal grilled or in a stew	40-60
Torta di sarde e patate , insalate fresche Sardine and potato pie, fresh salads	40

Acqua microfiltrata Micro-filtered water	4
Coperto Cover charge	3

SPARKLING

BOLLICINE

Dilì

Maeli, moscato rifermentato, frizzante, Baone

8 | 50

Brut Natur

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
Cero magnum Maeli, Riesling, 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