

A decorative border made of a red ribbon, tied in bows at the top and bottom, framing the central text.

NEW YEAR'S EVE

Dinner



Osteria Do Torri



Menù delle Feste

ANTIPASTI

Starters

- ✱ CAPESANTE AL FORNO E BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA
(EN) Baked scallops and creamed cod with polenta
- ✱ SCAMPI IN SAOR DI RADICCHIO E MOUSSE DI DENTICE CON CROSTINI
(EN) Scampi with Venetian red chicory Saor sauce and sea bream mousse with crostini
- ✱ CALAMARI FRESCHI IN GUAZZETTO CON POLENTA GIALLA MORBIDA
(EN) Guazzetto-style stewed squid with soft yellow polenta
- ✱ PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI CON VERDURE IN AGRODOLCE
(EN) 24-month aged dry-cured ham with vegetables in sweet 'n' sour sauce
- ✱ TORTINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI FORMAGGIO ASIAGO
(EN) Pumpkin pie with Asiago cheese fondue

PRIMI PIATTI

First Courses

- ✱ TORTELLONI RIPIENI DI BRANZINO E POMODORINI
(EN) Tortelloni stuffed with sea bass and cherry tomatoes
- ✱ GNOCCHI DI PATATE NOSTRANE CON POLPA DI GRANCHIO
(EN) Potato gnocchi with crab meat
- ✱ PAPPARDELLE AGLI SCAMPI E CARCIOFI DI STAGIONE
(EN) Pappardelle with scampi and seasonal artichokes
- ✱ RISOTTO RADICCHIO DI STAGIONE E SALSICCIA
(EN) Risotto with seasonal Venetian red chicory and fresh sausages
- ✱ TAGLIATELLE CON VERDURE DI STAGIONE
(EN) Tagliatelle with seasonal vegetables

SECONDI PIATTI

Main Courses

- ✱ CODA DI ROSPO ALLA CARLINA CON RISO PILAF
(EN) Carlina-style monkfish (with capers, olives, cherry tomatoes) served with pilaf rice
- ✱ S. PIETRO CON SCAMPI E CARCIOFI
(EN) John Dory with scampi and artichokes
- ✱ FILETTO ALLA ROSSINI CON TARTUFO E VERDURE SALTATE
(EN) Rossini-style beef-fillet with truffle and sautéed vegetables
- ✱ BURRATA CON CREMA DI SPINACI E E RUCOLA CON CROSTINI
(EN) Burrata with spinach cream and arugula, served with crostini
- ✱ FRITTO MISTO VENEZIANO CON POLENTA NOSTRANA
(EN) Venetian-style assorted fried fish with local polenta

DOLCE DELLO CHEF

Chef's Dessert

- ✱ PANETTONE "PALMISANO" E CREMA ALLA VANIGLIA FATTA A MANO
(EN) "Palmisano" Panettone with homemade vanilla cream

✱ 3 PORTATE 80€
Two courses

✱ 4 PORTATE 110€
Three courses

(INCLUSI APERITIVO CON BELLINI E DOLCE)
Included aperitif with BELLINI and the DESSERT

COPERTO (cover charge): 4,5€

