

HOSTARIA OSOTTO SOPRA

L'Hostaria OsottoOsopra nasce per esaltare il gusto della migliore tradizione culinaria veneziana e italiana.

Accogliamo con professionalità i nostri ospiti in un ambiente familiare, per farli sentire come a casa.

Tutti i prodotti che serviamo sono scelti accuratamente dai nostri fornitori locali, al fine di presentare solo piatti di alta qualità e di valorizzare i piccoli produttori.

Il menù che proponiamo comprende un numero selezionato di piatti. Questo ci permette di preparare ogni pietanza con la massima cura e utilizzare sempre e solo materie prime fresche e di qualità, contribuendo così a ridurre gli sprechi.

Hostaria OsottoOsopra is born to enhance the taste of the best Venetian and Italian cuisine tradition.

We professionally receive our guests in a welcoming atmosphere to make them feel at home.

All our products are carefully selected by our local suppliers, in order to provide our guests with high-quality dishes and to give more value to local food producers.

Our menu comprises a selected number of courses. This allows us to prepare each dish with great care, to only use high-quality fresh raw materials and to reduce food waste.

Menù

Antipasti

Fondo di carciofo con formaggio di capra dorato alle erbe su crema di carote allo zenzero 14.00

Artichoke heart with goat cheese, herbs and ginger carrot cream

Fond d'artichaut avec fromage de chèvre doré aux herbes sur il incinère de carottes au gingembre

Tartare di salmone al passion fruit con guacamole e pane integrale 15.00

Salmon tartare with passion fruit, guacamole and wholemeal bread

Tartare de saumon à la passion fruit avec du guacamole et pain intégral

Carpaccio di manzo marinato al vino rosso con zucca candita ai semi di papavero e scaglie di grana 16.00

Beef carpaccio marinated in red wine, candied pumpkin with poppy seeds and flakes of parmesan cheese

Carpaccio de boeuf mariné au vin rouge avec citrouille confie aux graines de coquelicot et fromage parmesan

Tris di cicchetti con baccalà mantecato, sarde in saor, polipo alla veneta 14.00

Tris of cicchetti with codfish puree, sardines in saor, octopus venetian style

Tris de cicchetti avec purée de morue, sardines saor, poulpe style vénitien

Saltata di cozze della laguna 10.00

Sautéed mussels from the lagoon

Moules sautés du lagune

Caprese con burrata di bufala campana DOP 10.00

Caprese salad with burrata di bufala campana PDO

Salade de caprese avec burrata di bufala campana AOP

Secondi Piatti

Fegato alla veneziana con polenta 15.00

Liver venetian style with corn meal porridge

Foie à la vénitienne avec polenta

Guancia di manzo cotta per otto ore, glassata al Valpolicella con purè di sedano rapa 22.00

Beef cheek cooked for eight hours, glazed with Valpolicella wine and celeriac mash

Joue de boeuf cuite pour huit heures, glacée de vin rouge Valpolicella, avec de la purée de céleri-rav

Pescato del giorno "OsottoOsopra" 18.00

Fish of the day "OsottoOsopra"

Poisson du jour "OsottoOsopra"

Seppie al nero alla veneziana con polenta 16.00

Cuttlefishes with its ink and corn meal porridge

Seiches au noir avec polenta

Gamberoni sfumati al brandy con chutney* 21.00

Prawns in brandy sauce with chutney cream

Brandy et de crevettes avec chutney

Primi Piatti

Spaghetti alla chitarra con scampi alla busara 18.00

Homemade fine spaghetti with langoustines in busara style

Spaghettis faits maison avec langoustines

Risotto con zucca, radicchio e fonduta di gorgonzola 16.00

Risotto with pumpkin, radicchio from Treviso and gorgonzola cheese

Risotto avec citrouille, chicorée et fondue de gorgonzola

Tagliatelle con pevarada di coniglio: l'antica ricetta dell'800 14.00

Tagliatelle with rabbit pevarada: the ancient recipe of the '800

Tagliatelle avec pevarada de lapin: l'ancienne recette du '800

Bigoli in salsa con acciughe cantabrico e cipolla 12.00

Bigoli in sauce with anchovies cantabrico and onion

Bigoli en sauce avec des anchois cantabrico et oignon

Ravioli con ricotta e spinaci al mascarpone e crema tartufata 15.00

Ravioli with ricotta and spinaches with mascarpone and truffled cream

Ravioli avec ricotta et épinards au mascarpone et crème truffée

Contorni

Patate arrosto 5.00

Roasted potatoes

Pommes de terre rôties

Insalata mista 5.00

Mix salad

Salade composée

Spinaci all'aglio 5.00

Sautéed spinach with garlic

Épinards sautés à l'ail

Verdure alla griglia 5.00

Grilled vegetables

Légumes grillés

Dessert del giorno 6.00



Scan for our pictures menu



Servizio 12%