



BENVENUTI

Osteria V è il nostro laboratorio di ricerca gastronomica, dove creiamo viaggi sul territorio sperimentando tra ricerca ed innovazione.

Uno spazio di apertura e divertimento, dove crediamo nell'incontro tra cibo, cultura, arte e benessere per essere da cornice ad un momento dove riprendere il proprio tempo.

Crediamo fortemente nella collaborazione e nella valorizzazione dei piccoli produttori ed artigiani locali, sono per noi prima di tutto degli amici e una fonte inesauribile di confronto e idee.

La lista dei nostri amici

AZIENDA AGRICOLA SOLCO DRITTO (Loreggia Pd)

LA CASA DI FANNY (Treviso)

F.Ili TAGLIAPIETRA (Venezia)

ANTICA POLLERIA BARISON (Borgoricco Pd)

MACELLERIA EQUINA BORGATO (Saonara Pd)

FATTORIA ALLE ORIGINI (Cartura Pd)

MOLINO RACHELLO (Roncade Tv)

TROTICOLTURA SANTA CRISTINA (Santa Cristina Tv)

CANTINA ANANDA (Teolo Pd)

...il nostro orto, vigneto e giardino

Menu degustazione

"VERBO"

BENVENUTO DALLA CUCINA

"POENTA & OSEI"

GNOCCHI DI TOPINAMBUR

RISOTTO BRACE, LIMONE & BOTTARGA

ANATRA, FARAONA & PICCIONE

"DOMENEGA"

La nostra fugassa con la crema

PICCOLA PASTICCERIA

€ 70

DEGUSTAZIONE VINI A CALICE **€ 40**

In aggiunta, se gradite:

"LA SCARPETTA" illusione di pane e pomodoro

€ 8 per persona

IL MENU E' DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

Menu degustazione

"VISIONE"

BENVENUTO DALLA CUCINA

NOPALES, CAPE TONDE & FAGIOLI

DEGUSTAZIONE GRANCHIO BLU

RANE, KIWI & MANDORLE

"LA SCARPETTA" illusione di pane e pomodoro

MUSETTO DI CAVALLO, OLIVELLO & RAFANO

RAVIOLI di FARAONA

RISOTTO ai FRUTTI DIMENTICATI & OLIVE

CINGHIALE in DOLCE-FORTE

PASSATELLI in BRODO

"DOMENEGA"

€100

DEGUSTAZIONE VINI A CALICE € 60

IL MENU E' DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

2 piatti € 45

3 piatti € 65

Coperto € 3

Antipasti

DEGUSTAZIONE GRANCHIO BLU | (1,4,7,11,13,14)

Granchio blu cotto e crudo in 3 servizi

"POENTA & OSEI" | (2,8,11)

Terrina di fagiano, variazioni di polenta e salsa verde

MUSETTO, OLIVELLO & RAFANO | (7,12,14)

Musetto di cavallo Selezione "Macelleria Borgato" spuma al rafano e salsa di olivello spinoso



CECI, FRIGGITELLI & FRUTTA SECCA | (1,2,9)

Cremoso alla frutta secca e funghi, salsa di friggittelli e ceci soffiati



Primi Piatti

RISOTTO BRACE, LIMONE & BOTTARGA | min. 2 persone (2,7,12)

Carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato con burro alla brace, consistenze di limoni e bottarga

RAVIOLI di FARAONA | (2,7,8,11,14)

Ravioli di faraona, estratto di foglia di vite e fondo di botte (Cantina Ananda)



GNOCCHI di TOPINAMBUR | (2,7)

Gnocchi fondenti di topinambur, croccante di verza e salsa al caffè e sedano rapa

BIGOLI & BACCALA' | (2,7,11,12,14)

Bigoli al torchio con ragù di stoccafisso, fichi e scalogno nero



Secondi Piatti

CINGHIALE in DOLCE-FORTE | (1,2,7,8,9,11,14)

Coscia di cinghiale dei Colli Euganei, cremino di cinghiale, cavoletti e sedano rapa (Ricetta di Pellegrino Artusi 1891)*

ANATRA, FARAONA & PICCIONE | (1,5,7,11,14)

"Pavana" di petti, torta di cosce, rapa al sale e spinacino

PIOVRA & BROCCOLO | (2,12)

Piovra e broccolo con salsa di giuggiole e geranio odoroso

STORIONE & CAVOLFIORE | (3,9,12,14)

Trancio di storione del Sile, battuto di alghe e frutta secca, cavolfiori e salsa di pane e artemisia



Dolci

PAZIENTINA | € 10 (1,7,8,9,11,14)

Dolce tradizionale padovano con frolla croccante, zabaione e cioccolato

UVA, UVA & UVA | € 10

Consistenze di uva del nostro vigneto senza zuccheri aggiunti

"PASSATELLI in BRODO" | € 10 (11)

Passatelli di Koji, cioccolato fondente e brodo di camomilla

"DOMENEGA" | € 8 (7,11,14)

Fugassa tradizionale padovana servita con la crema

Elenco ingredienti contenenti allergeni

(allegato || del regolamento Ue n° 1169/2011)

1. *Arachidi e derivati*
2. *Sedano e derivati*
3. *Sesamo e derivati*
4. *Soia e derivati*
5. *Senape*
6. *Lupini*
7. *Latte e lattosio*
8. *Anidride solforosa*
9. *Frutta a guscio*
10. *Molluschi*
11. *Uova-albume-tuorlo*
12. *Pesce*
13. *Crostacei*
14. *Glutine*