



ANTICA OSTERIA

Cera

*“Il rispetto per  
la materia prima è stato  
il nostro credo fin dal  
principio.  
Da lì in poi, abbiamo  
sempre inseguito  
soltanto il nostro cuore”.*

*Famiglia Cera*

## Zuppa di crudo

succo di teste di mazzancolle al torchio, caviale Beluga Giaveri

## Ricciola maturata alle erbe bruciate

vaniglia, alloro, ceviche della Laguna

## Capasanta, San Pietro

nori lime, olio al sesamo

## Hamburger al vapore

astice all'olio evo, pancia di tonno, pomodoro verde, mostarda di miso

## Fusillone in 3 cotture

cacio pepe, ventresca di tonno, caviale di aringa

## Conchiglia di mare

ostrica Gillardeu alla brace, capasanta e alghe

## Razza e gambero viola

pesto di molluschi, purè di erbe al fumo

## Pasta mista con scampo alla brace

ceviche di scampi, salsa di "buzara" di scampi

## Rapa rossa e Castelmagno

spaghetti di barbabietola, nocciole tostate

## Cannellone di triglia

garum di triglia, limone, ricotta alle erbe

## Dal mercato... alla brace, frollato 7\14 giorni

salsa di lische e assenzio, capperi di Pantelleria

## Sorbetto al plancton

aria di lime, liquirizia e chartreuse verde

## Cre moso al whisky Laphroaig

gelato al miso e bolle di cacao

# I Classici

## Spaghettono Freddo, essenza di molluschi

lucerna, mazzancolla,  
salsa di pistacchio di Bronte,  
acqua di capperi di Pantelleria

## Il cicchetto fritto...

calamaretti, acquadelle, scampi, gamberetti

## Risotto in bianco...

bottarga di branzino al fumo, guazzetto di mare

## Catalana

aragosta, scampi, mazzancolle, canocchie,  
pomodoro, cipolla di Tropea, patate, sedano,  
carote e capperi di Pantelleria

## La Sfoglia...

crema al mascarpone e salsa di lamponi

Il menù viene servito uguale  
e solo esclusivamente per l'intero tavolo.

a persona € 180,00

*...per le prossime proposte  
minimo due portate (ad esclusione del dolce) a persona*

*Chia*

# Antipasti crudi

**Spaghetтино Freddo,  
essenza di molluschi** € 48,00  
1/2 porz. € 38,00  
lucerna, mazzancolla, salsa di pistacchio di Bronte,  
acqua di capperi di Pantelleria

**Colori del mare...** € 60,00  
“percorso di 8 crudi”

**Ricciola maturata  
con erbe bruciate** € 48,00  
mazzancolla laccata, daikon, succo di lische della ricciola

**Nature di branzino** € 44,00  
acqua di pomodoro, olio al basilico e crosta di pane

**Crudo di scampi** al pezzo € 8,00  
all'olio evo e limone, erba cipollina

## Le ostriche alla carta

**I cicchetti crudi...** consigliato per 2 persone € 180,00  
piattini di crudo da condividere

### **Nature....**

Branzino

Scampi

Tonno

Ricciola

Capasanta

Ventresca di tonno frollata con erbe

San Pietro, scorfano, gambero bianco, ceviche di laguna

### **Scottati alla brace**

Gambero viola crudo alla brace

Canocchia alla brace

Seppia scottata con salsa di seppie

Ventresca di branzino, vongole, calamaretto, caviale

Tacos, crudo di astice, pancia di tonno

# Antipasti caldi

## Conchiglia di mare

ostrica Gillardeu alla brace, capasanta e alghe

€ 44,00

## Pasta mista con scampo alla brace

ceviche di scampo, salsa di "buzara" di scampi

€ 48,00

## Insalata di mare cotta al vapore

crostacei, pesci di scoglio, verdure dell'orto,  
maionese e pesto al basilico

€ 60,00

## Catalana

aragosta, scampi, mazzancolle, canocchie  
pomodoro, cipolla di Tropea, patate,  
sedano, carote e capperi di Pantelleria

per 2 persone € 180,00

per 1 persona € 110,00

## Capesante "nature"

cotte alla brace con olio evo e prezzemolo

quattro pezzi € 36,00

# I primi

## Risotto in bianco...

bottarga di branzino al fumo,  
guazzetto di mare

€ 48,00

## Mezzo pacchero alla Daniele

frutti di mare, olive taggiasche,  
capperi di Pantelleria, pomodoro,  
basilico e origano

€ 48,00

## Tagliatella al burro affumicato al legno di ciliegio

ceviche di gambero bianco, succo della Laguna

€ 48,00

## Cannellone di triglia

garum di triglia, limone, ricotta alle erbe,

€ 48,00

# I secondi

**San Pietro all'acqua pazza** € 52,00  
succo di teste di mazzancolla al torchio,  
vongole al prezzemolo

**Dal mercato... alla brace,** € 52,00  
**frollato 7\14 giorni**  
salsa di lische e assenzio, capperi di Pantelleria

**Branzino nostrano** € 52,00  
**al vapore di timo**  
profumo di limone, schiacciata di patate

**Cassopipa... alla brace** € 52,00  
tipica cottura delle nostre valli di pesci,  
crostacei e molluschi

**Il fritto...** € 48,00  
calamaretti, acquadelle, scampi, gamberetti

**Scampi di "coccia" al sale** all'etto € 16,00

# Verde

## L'orto alla brace

cocco, mais, ceviche di fagiolini

€ 42,00

## Finocchio laccato

kefir, acqua di mare

€ 42,00

## Tortello con carciofi

pompelmo ossidato, acqua di Parmigiano Reggiano

€ 42,00

## Risotto di cipollotto alla brace

capperi e cacio pepe

€ 42,00

ANTICA OSTERIA

Cera

Antica Osteria da Cera s.r.l.

30010 Lughetto di Campagna Lupia (Ve)  
via Marghera, 24 - telefono 041.5185009

[www.osteriacera.it](http://www.osteriacera.it)

