



ANTICA OSTERIA

*“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

Tortellini panna e aringa

caramello di funghi shiitake, caviale di aringa

Ceviche di canocchia

alghe, pomodoro verde, ostrica Gillardeau alla brace

Ricciola maturata con erbe bruciate

mazzancolla laccata, daikon, succo di lische di ricciola

Zuppa di granchio blu

gamberetti della laguna, cappelunghe, seppia, chimichurri

Tutta la capasanta...

latte di cacciaroli e yuzu kosho

Zucca al burro nocciola

semi di girasole, brodo di funghi, gel di carpione, nocciole tostate

Scampo alla brace

succo di tartufi di mare, kimchi di radicchio e lamponi

Tubetti di rapa

patate e fagioli, banana, miso di fagioli

Spaghettone con essenza di pane

“canocchie incovercià”, beverasse, lievito di birra

Dal mercato... Frollato 7\12 giorni, cotto alla brace

riduzione di lische e Champagne, caviale Kaluga Amur, cavolfiore e acqua di vongole

Gelato alla vaniglia del Madagascar affumicata

caviale kaluga amur, latte di topinambur

Mousse al cioccolato guanaja

gelato all'aglio nero, granita all'aceto di lampone, spuma al latte di capra

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 della laguna...

zotoli, cappetonde, masanete, canocchie e gamberetti

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
solo ed 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 di 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 € 160,00
piattini di crudo da condividere

Nature....

branzino
san Pietro
scampi
gambero viola
tonno
ricciola
seppia
capasanta

Scottati alla brace

canocchia
ventresca di tonno
soaso
ventresca di branzino
cacciarolo
vongole

Antipasti caldi

Tutta la capasanta...

latte di cacciaroli e yuzu kosho

€ 48,00

Scampo alla brace

succo di tartufi di mare,
kimchi di radicchio e lamponi

€ 52,00

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 € 160,00

per 1 persona € 95,00

Capesante "nature"

cotte alla brace con olio evo e prezzemolo

quattro pezzi € 36,00

I primi

Risotto della laguna...

zotoli, cappeltonde, masanete,
canocchie e gamberetti

€ 48,00

Mezzo pacchero alla Daniele

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

€ 48,00

Spaghettonone con essenza di pane

“canocie incovercià” beverasse,
lievito di birra

€ 46,00

100 % triglia

tortelli di triglia, pesto di erbe,
rabarbaro e scarola

€ 46,00

I secondi

San Pietro alla mugnaia € 52,00
pure di patata, spinaci al burro

Dal mercato... € 58,00
**Frollato 7\12 giorni,
cotto alla brace**
riduzione di lische di pesce e Champagne,
caviale Kaluga Amur, cavolfiore
e acqua di vongole

Branzino nostrano € 54,00
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... € 52,00
calamaretti, acquadelle, scampi, gamberetti

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

Verde

L'orto alla brace

pastinaca, miso dengaku

€ 42,00

Zucca al burro nocciola

semi di girasole, brodo di funghi,
gel di carpione, nocciole tostate

€ 42,00

Tortello di Castelmagno

latticello con olio al levistico

€ 42,00

Risotto di cipollotto alla brace

capperi e cacio pepe

€ 42,00

Tubetti di rapa

patate e fagioli, banana, miso di fagioli

€ 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

