SAREMO lieti di potervi consigliare

Menù

antipasti

- Le Sarde in "Saore"
- Le Sarde e/o Alici al Forno della "Noretta"
- Le Cozze al Pomodoro Piccante
- Il Baccalà Mantecato
- Le "Bibarasse" in "Cassopipa"
- L'Insalata di Polpo
- Le Canoce alla Griglia
- Le Capesante al Forno
- Gli Scampetti (#) Limone e Brandy
- Le Nostre "Delizie" con Bolliti Misti Vari
- Le Super "Delizie"con Crostacei e Capesante

primi piatti

- Gli Spaghetti con Bibarasse e/o Cozze in Cassopipa
- I Bigoli in Salsa (Salsa con Alici Fresche)
- I Gnocchetti con "Bibarasse", con Cipolla e Radicchio
- Gli Spaghetti alla Chitarra con Cozze, Vongole, Zucchine e Radicchio
- Gli Spaghetti al "Ragù" di Branzino senza aglio e pomodoro
- Gli Spaghetti con le Seppie in Umido
- Gli Spaghetti con le Canoce in Umido
- La Zuppa alla "Ciosota"
- I Tagliolini con Scampi, (#) Radicchio e Pomodorini Ciliegino

e…per chi non ama il pesce, segue il menù >

secondi piatti

- L'Anguilla in Umido
- Il Baccalà alla "Moda dello Chef"
- La Frittura del Pescatore
- Le Sogliole alla Griglia
- La Lucerna "Incovercià"
- Le Seppie Nere in Umido
- Le Seppie Nere in "Cassopipa" (Grigliate e poi in Tecia con il Nero)
- L'Orata "all'Arancio"
- La" Nostra" Gran Frittura Mista
- La Grigliata di Pesce
- Il Branzino alla Mediterranea
- L'Anguilla alla Griglia
- Il Rombo od il Soaso alle Erbe
- Le Moleche Fritte

e …per chi non ama il pesce;

- Gli Spaghetti al Pomodoro
- I Tagliolini e/o i Gnocchetti al Ragù di Carne
- Gli Spaghetti alla Provenzale con Pomodoro, Capperi, Olive,Origano
- Le Farfalle con Salsa di Peperoni
- I Gnocchetti con Zucca e Scaglie di Asiago Vecchio

per finire

- I Contorni
- L'Acqua, Bibite e Liquori
- Il Caffè, Cappuccino
- Il Coperto

simboli

X = Terminato (#) Congelato

in dolci fatti in casa

- Le Bissiole…da…"Tociare"
- Il Tiramisù "al Cucchiaio"
- Lo "Scrigno" con Crema Mascarpone... …Banane e Fragole.
- Il Semifreddo allo Zabaione (#) con Amaretti
- Il Semifreddo al Cioccolato (#) con Fragole e Frutti di Bosco
- La Sfogliatina di Mele con Miele … (#) (Viene servita Calda)
- La Tortina con Radicchio e Carote … (#) (Viene servita Calda)

simboli

X = Terminato
(#) Per una ottimale conservazione il prodotto viene abbattuto e poi conservato in congelatore

Osteria Penzo

Calle Larga Bersaglio 525
30015 Chioggia (VE)
tel. (+39) 041.400992
cell. (+39) 347 2528292
Mario
e-mail: info@osteriapenzo.it

chiuso il lunedì e martedì
orario: mezzogiorno e sera
aperto tutto l'anno

Si prega di avvisare per tempo in caso di incompatibilita' alimentari. Grazie