

## di **MEZZODÌ** a **BUFFET** dal martedì al venerdì

I nuovi sapori dell'Osteria: un veloce e gustoso pranzo dal nostro buffet. Insalate, verdure, mosaico di formaggi e salumi, un piatto caldo e... molto altro. € 19.5

### piatti d'entrata

- tris di antipasti di mare:  
baccalà, capasanta e sepioline .17
- sarde in saor con asparagi marinati  
al timo, crostini di polenta .14
- il tagliere di salumi e selezione di  
formaggi della Casearia Lia .14
- tortino di asparagi con stracciatella  
e capperi canditi .12
- porchetta trevigiana con pane  
caldo e pesto di aglio orsino .12

### secondi piatti

- fritto di pesce dell'Osteria all'olio d'oliva  
con crostini di polenta, salsa dragoncello .23
- branzino del mediterraneo al forno .18
- baccalà alla sanpolese con polentina  
Biancoperla morbida .24
- uova e asparagi come da tradizione .17
- "gamb/burger" in pane alla curcuma,  
salsa barbeque all'Elisir .17
- tagliata di manzo Charolaise locale  
con senape antica .20
- come un pollo al curry, vegetale .15

# osteria enoteca **GAMBRINUS**

hai provato il nostro  
**GAMBRINUS  
SPRITZ?**

### primi piatti

- lo scoglio dell'Osteria: spaghetti  
serviti in padella .18
- caserecchie di Gragnano  
al pesto di tarassaco .16
- "pasta & fiasoli" alla veneta .12
- risotto di asparagi bianchi di Cimadolmo  
e anice stellato (min. 2 persone) .16
- pappardelle al  
ragù d'oca e ginepro .15
- crepelle di Casa alle erbe  
spontanee .14

### piatti di contorno

- patate fritte .5
- patate sabbiose al forno .5
- verdure alla griglia o cotte .5
- mosaico di insalate fresche .5
- asparagi di Cimadolmo alla griglia .6

### la nostra PROPOSTA VERDE

"Profondoverde"  
piacevole viaggio nel  
mondo vegetale € 16

coperto .3



Stella Verde Michelin  
Gastronomia e Sostenibilità