

Winehouse Osteria

Apéritifs / Teasers / Stuzzichini

Bruschetta à l'ail avec tomates et basilic** 7,00€

Garlic bruschetta with tomatoes and basil **
Bruschetta all'aglio con pomodorini e basilico**

Bruschetta avec pinzimonio de legume d'été** 7,00€

Bruschetta with summer vegetables pinzimonio **
Bruschetta con pinzimonio di verdure estive**

Olives** (SG) 8,00€

Olives** (SG)

Olive** (SG)

Baccalà mantecato à la ventetienne sur polenta (SG) (3p) 7,00€, (4p) 9,00€

Venise style baccalà mantecato with polenta (SG)
Baccalà mantecato alla venezia con polenta (SG)

Charcuteries et fromages / Cold cuts and cheeses / Salumi e formaggi

x1 x2

Jambon San Daniele D.O.P. (SG) 10€ 18€

San Daniele ham D.O.P. (SG)
Prosciutto crudo di San Daniele D.O.P. (SG)

Porc noir de calabria (SG) 10€ 18€

Black pig of Calabria (SG)
Suino nero di Calabria (SG)

Saucisson de la Venitie (SG) 10€ 18€

Salami from Venetian region (SG)
Sopressa veneta (SG)

3 fromages du jour* 10€ 18€

3 cheeses of the day*
3 formaggi del giorno*

Winehouse Osteria

Entrées/ Starters / Antipasti

- Fromage de chèvre avec citrons,
gingembre confit et confiture de d'oignons*^(SG) 13,00€
Goat cheese with lemons, candied ginger and onion jam*^(SG)
Caprino con limoni e zenzero canditi e marmellata di cipolle*^(SG)
- Houmous de fèves et chicorée dans le pain carasau ** 14,00€
Beans and Chicory humus with carasau bread**
Hummus di fave e cicoria nel pane carasau **
- Burrata avec frisella, tomates et anchois 15,00€
Burrata with frisella , tomatoes and anchovies
Burrata con la frisella, pomodorini e colatura di alici
- Bufala campana D.O.P avec jambon et choux de chicorée ^(SG) 15,00€
Bufala campana D.O.P, ham and sprouts of chicory ^(SG)
Bufala campana DOP, prosciutto crudo e puntarelle^(SG)
- Magret de canard avec radicchio tardivo
de Treviso IGP garni avec graisse de canard cuit ^(SG) 15,00€
Duck breast with radicchio di Treviso tardivo IGP dressed with warm duck fat ^(SG)
Petto di anatra con il radicchio di treviso tardivo IGP e cicciole^(SG)
- Poulpe grillé à la crème de polenta et au pesto de céleri ^(SG) 16,00€
Grilled octopus on polenta cream and celery pesto ^(SG)
Polpo grigliato su crema di polenta e pesto al sedano ^(SG)

Soupe/ Soup / Zuppa

- Ribollita Toscana** 10,00€
Soupe de morue ^(SG) 10,00€
Cod fish soup^(SG)
Zuppa di baccalà ^(SG)

* végétarien/vegetarian/vegetariano

** vegan/vegan/vegano

^(SG) Sans Gluten/Gluten Free/No Glutine

Winehouse Osteria

Pâtes/ Pasta / Pasta

Spaghetti de citrouilles au brocoli et pesto aux noix** (SG) Pumpkin spaghetti with broccoli and walnut pesto** (SG) Spaghetti di zucca con broccoli e pesto di noci ** (SG)	15,00€
Casereccie aux navets gratinée aux pâtes fillo avec pecorino Casereccie with turnip tops au gratin in pasta fillo with pecorino cheese Casereccie alle cime di rapa gratinate nella pasta fillo con pecorino	16,00€
Gnocchi de pain avec jambon Bread gnocchi with ham Canederli con prosciutto	17,00€
Risotto avec radicchio di treviso tardivo DOP et fromage salé* Risotto with radicchio di treviso tardivo DOP and salted cheese* Risotto con radicchio di treviso tardivo DOP e formaggio salato*	18,00€
Mezzemaniche au ragoût de marcassin Mezzemaniche with wild boar sauce Mezzemaniche al ragù di cinghiale	19,00 €,
Tagliolini noirs aux palourdes et tomates cerises Black tagliolini with clams and cherry tomatoes Tagliolini neri alle vongole e pomodorini	20,00€
Tagliolini au truffle* (100g) 23,00 €, (150g) 28,00€ Tagliolini with scorzone truffle* Tagliolini con tartufo scorzone*	
Tagliolini au truffle blanche de Alba*, (150g) Tagliolini with white truffle from Alba* Tagliolini con tartufo bianco di Alba* (quand disponible, when available, quando disponibile)	65,00€

* végétarien/vegetarian/vegetariano

** vegan/vegan/vegano

(SG) Sans Gluten/Gluten Free/No Glutine

Winehouse Osteria

Plats principaux/ Main courses / Piatti principali

Cannelloni de céleri-rave farcis à la citrouille et aux marrons ** (SG) 19,00€

Cannelloni of celeriac, stuffed with pumpkin and chestnuts ** (SG)

Cannelloni di sedano rapa ripieni di zucca e castagne** (SG)

Ragoût de sanglier à la polenta et pommes de terre^(SG) 24,00€

Wild boar stew with polenta and potatoes^(SG)

Cinghiale in salmù con polenta e patate^(SG)

Espadon facon Trapani^(SG) 25,00€

Swordfish Trapani style^(SG)

Pescespada alla trapanese^(SG)

Tagliata de thon rouge à la croûte d'amande et oignons caramélisées^(SG) 28,00€

Red tuna tagliata in almond crust and caramelized onions^(SG)

Tagliata di tonno rosso in crosta di mandorle e cipolla caramellata^(SG)

Tagliata royale de bœuf (rybeye) avec aceto balsamico

di Modena traditionnelle et polenta^(SG) 31,00€

Beef tagliata (rybeye) with on aceto balsamico tradizionale di modena and polenta,^(SG)

Tagliata royale (rybeye) di manzo con aceto balsamico tradizionale di modena e polenta^(SG)

Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande

à la pistache et citrouille^(SG) 34,00€

New Zealand lamb ribs with pistachio and baked pumpkin^(SG)

Costicine di agnello della Nuova Zelanda con pistacchio e zucca al forno^(SG)

Winehouse Osteria

Desserts/ Desserts / Dolci

Mousse au chocolat avec coulis de piment* 8,00€

Chocolate mousse with peppers coulis*

Mousse al cioccolato con coulis di peperoncino*

Pannacotta au caramel salé*(SG) 8,00€

Pannacotta with salty caramel*(SG)

Pannacotta al caramello salato*(SG)

Cheesecake aux baies sauvage* 8,00€

Cheesecake with berries *

Cheesecake ai frutti di bosco*

Crème végétane au pistache** (SG) 8,00€

Vegan pistachio cream** (SG)

Crema vegana al pistacchio** (SG)

Tiramisu traditionnel 8,00€

Traditional tiramisu

Tiramisu tradizionale

Cjalson, raviolis friulian à la ricotta,
raisins secs et cannelle* 8,00€

Cjalson, friulian ravioli with ricotta, raisins and cinnamon*

Cjalson, raviolo friulano con ricotta, uvetta e cannella*

Cafés/ Coffes / Caffé

espresso 2,00€

espresso doppio 3,50€

espresso "corretto" 3,50€

coffee 3,00€

americano 3,00€

cappuccino 3,00€

latte macchiato 3,00€

ice shaken coffee 4,00€

ice shaken coffee "corretto" 6,00€

* végétarien/vegetarian/vegetariano

** vegan/vegan/vegano

(SG) Sans Gluten/Gluten Free/No Glutine