

Winehouse Osteria

Entrées/ Starters / Antipasti

Fromage de chèvre avec potiron sirupeux et gingembre*^(SG) 13,00€

Goat cheese with syrupy pumpkin and ginger*^(SG)

Formaggio di capra con sciroppo di zucca e zenzero*^(SG)

Fèves et chicorée**^(SG) 14,00€

Beans and chicory**^(SG)

Fave e cicoria **^(SG)

Soufflè au radicchio tardivo di Treviso DOP
et fondue au fromage Asiago*^(SG)

14,00€

Radicchio tardivo di Treviso DOP soufflè and fondue with Asiago cheese*^(SG)

Soufflè al radicchio tardivo di Treviso DOP e fonduta all'asiago*^(SG)

Burrata avec tarte de tomate cerise et basilic* 15,00€

Burrata with cherry tomato tart and basil *

Burrata sulla crostata di pomodorini e basilico *

Bufala campana D.O.P avec paté d'aubergine,
chips de pain et tomates séchées*.

15,00€

Bufala campana D.O.P with with aubergine paté, bread chips and dried tomatoes*

Bufala campana DOP con paté di melanzane, chips di pane e pomodori secchi*

Soupe de vin blanc avec poulpe et crevettes^(SG) 17,00€

White wine soup with octopus and shrimps^(SG)

Zuppa di vino bianco con polpo e gamberetti spillo^(SG)

Veau, radicchio tardivo di Treviso DOP, ricotta fumée et truffe noire^(SG) 18,00€

Veal, radicchio tardivo di Treviso DOP, smoked ricotta and black truffle^(SG)

Vitello, radicchio tardivo di Treviso DOP , ricotta affumicata e tartufo nero^(SG)

Winehouse Osteria

Soupe/ Soup / Zuppa

Soupe de céréales et légumineuses* 10,00€
Cereal and legume soup*
Zuppa di cereali e legumi*

Pâtes/ Pasta / Pasta

- Pâtes sans gluten avec pesto aux amandes et navets **^(SG) 15,00€
Gluten-free pasta with almond pesto and turnip tops** ^(SG)
Pasta senza glutine al pesto di mandorle e cime di rapa** ^(SG)
- Gnocchi de pain avec jambon et radicchio tardivo de Treviso DOP 17,00€
Pumpkins gnocchi with melted cheese and pancetta
Gnocchi di pane con prosciutto e radicchio tardivo di Treviso DOP
- Lasagne végétarienne avec du radicchio di Treviso tardivo DOP * 18,00€
Vegetarian Lasagna with radicchio di Treviso tardivo DOP*
Lasagna vegetariana al radicchio di Treviso tardivo DOP*
- Gnocchi de châtaignes au ragoût de sanglier et grenade 19,00€
Chestnut gnocchi with wild boar ragout and pomegranate
Gnocchi di castagne con ragù di cinghiale e melograno
- Risotto risotto aux cèpes*^(SG) 19,00€
Risotto with porcini mushrooms* ^(SG)
Risotto ai funghi porcini *^(SG)
- Pappardelle au ragoût de marcassin 19,00 €,
Pappardelle with wild boar ragout
Pappardelle con ragù di cinghiale
- Tagliolini noirs aux palourdes et tomates cerises 22,00€
Black tagliolini with clams and cherry tomatoes
Tagliolini neri alle vongole e pomodorini
- Tagliolini au truffe* (100g) 24,00 €, (150g) 29,00€
Tagliolini with truffle*
Tagliolini con tartufo*

Winehouse Osteria

Plats principaux/ Main courses / Piatti principali

Purée de céleri rave avec boulettes de lentilles roses** 19,00€

Celeriac puree with red lentil balls**

Purè di sedano rapa con polpette di lenticchie rosse**

Sanglier avec pommes de terre et polenta^(SG) 23,00€

Wild boar with potatoes and polenta^(SG)

Cinghiale in salmi con patate e polenta^(SG)

Espadon façon Trapani^(SG) 25,00€

Swordfish Trapani style^(SG)

Pescespada alla trapanese^(SG)

Tagliata de thon rouge au sésame et oignons caramélisés^(SG) 28,00€

Red tuna tagliata with sesame and caramelised onions^(SG)

Tagliata di tonno rosso al sesamo e cipolle caramellate^(SG)

Tagliata royale de bœuf (ribeye) avec aceto balsamico

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

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

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

Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande

oignons de printemps caramélisés et pommes de terre^(SG) 35,00€

New Zealand lamb ribs with caramelised spring onion and potatoes^(SG)

Costicine di agnello della Nuova Zelanda con cipollotto caramellato e patate^(SG)