

ANTICA OSTERIA

*Casa*

ANTICA OSTERIA

Cera

*“Il rispetto per  
la materia prima è stato  
il nostro credo fin dal  
principio.*

*Da lì in poi, abbiamo  
sempre inseguito  
soltanto i nostri sogni.”*

*Famiglia Cera*



Spaghettino Freddo

*Acqua:* per noi, tutto inizia da qui: il mare. Senza di esso, nulla di tutto questo esisterebbe.

*Terra:* la nostra esperienza non si fonda solo sulle eccellenze del nostro territorio Veneto, ma è da qui che partiamo a raccogliere i frutti delle nostre ricerche.

*Fuoco:* come una vera passione, si esprime attraverso una tecnica ancestrale di cottura, dove il fumo ci permette di conservare gli ingredienti.

*Aria:* brezza vitale che inebria i nostri sensi: ci lascia liberi di viaggiare, trasportati da profumi e fragranze.

## Spaghettono freddo, essenza di moluschi

lucerna, mazzancolla, salsa pistacchio di Bronte  
e acqua di capperi di Pantelleria

$\frac{1}{2}$  porz. € 44,00  
€ 28,00

## Colori del mare

“percorso di 8 crudi”

€ 52,00

## Ricciola al fumo di erbe e miso bianco

succo di pomodoro verde e basilico,  
riduzione di spine di ricciola e zafferano

€ 48,00

## Nature di branzino

acqua di pomodoro, olio al basilico  
e crosta di pane

€ 44,00

## Crudo di scampi

all'olio e limone, erba cipollina

al pezzo € 8,00

## Le ostriche alla carta

Antipasti crudi

## Mareggiata... 4.4.2024

triglia, calamaretto, mazzancolle, canestrelli,  
alghes fermentate, succo di molluschi, schiuma di mare

€ 48,00

## Capasanta al burro nocciola

salsa di barbe di cappasanta, tartufo nero e acciuga

€ 46,00

## Scampo dorato

pan brioche caramellato, fegato alla veneziana di coda di rospo,  
succo di ceviche di scampi, prugna fermentata

€ 48,00

## Zuppa di scorfano e gambero bianco

spaghetti di patata, uova di quaglia, vongole, cozze,  
green curry di erbe e cocco

€ 48,00

## Insalata calda al vapore

crostacei, pesci di scoglio, verdure dell'orto,  
maionese e pesto al basilico

€ 48,00

Antipasti caldi

**Risotto della laguna...** € 42,00

zottoli, cappeltonde, masanete, canocchie e gamberetti

**Spaghettoni mantecati con  
succo di calamari cotti nel coccio** € 38,00

calamaretti, beverasse e insalata riccia alla brace

**Tagliatella con assoluto di triglia** € 38,00

ragù, ceviche, quinto quarto di triglia

**Bottoni di alici cotte alla brace** € 38,00

canocchie, acciughe, salsa di polenta e aringa

**Mezzo pacchero alla Daniele** € 40,00

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

## San Pietro alla mugnaia

risotto di patate, carciofi, senape in grani alla birra

€ 48,00

## Dal mercato... cotto alla brace

caramello di canocchie, lardo di seppia,  
tartare di alga nera, gel di spine di ombrina

€ 48,00

## Coda di rospo cotta nel suo latte

puttanesca di mare, pil pil di vongole e alga kombu

€ 48,00

## Branzino nostrano al vapore di timo

profumo di limone, schiacciata di patate

€ 48,00

## Il fritto...

calamaretti, acquadelle, scampi, gamberetti

€ 45,00



## Catalana

aragosta, scampi, mazzancolle, canocchie,  
pomodoro, cipolla di Tropea, patate,  
sedano, carote e capperi di Pantelleria

per 2 pers. € 80,00  
€ 140,00

## Cappesante “nature”

al pezzo € 8,00

## Granseola “alla veneziana”

€ 34,00

## “Cassopipa”

tipica cottura delle nostre valli di pesci,  
crostacei e molluschi

€ 48,00

## Scampi di “coccia” al sale

all'etto € 22,00

## “Il broetto”

cotto e crudo di pesci, crostacei e molluschi

€ 55,00

## Insalata di rapa rossa

noci, invidia arrostita, zuccina al rosmarino

€ 40,00

Verde

## Minestrone...

spaghetti di patata, green curry di erbe e cocco,  
brodo di lievito, uovo di quaglia

€ 40,00

## Carciofo cotto nel coccio

pesto di oliva verde bella di Cerignola, nocciole salate

€ 40,00

## Risotto di cipollotto alla brace

capperi e cacio pepe

€ 38,00

## Tortelli di porro verde

fondo di porro tostato e miso, parmigiano reggiano 24 mesi

€ 38,00

## Moscato Piemonte

(0,375 lt)  
Piero Gatti

€ 20,00

Vini

## Sauternes “Castelnau de Suduiraut”

Château Suduiraut

€ 15,00

## Moscato rosa

Franz Haas

€ 15,00

## I Capitelli

Anselmi

€ 12,00

## Port Vintage

1992

Quinta de la Rosa

€ 25,00

- Souffle al cioccolato guanaya** € 22,00  
cottura 15 minuti  
gelato alla vaniglia e amaretto  
(dessert senza glutine)
- Gaspacho di acai e lampone** € 22,00  
soffice alla mandorla di noto, sorbetto alle erbe  
(dessert senza glutine e latticini)
- Spuma al latte affumicato** € 22,00  
crema fredda agli agrumi e cremoso alle alghe
- Pane e cereali...** € 22,00
- Tartare di mango, namelaka  
di cioccolato bianco** € 22,00  
tamarindo, gelato al caramello di soia  
(dessert senza glutine)
- Sorbetto alla mora** € 22,00  
cremoso al pepe timut, meringa al latte  
(dessert senza glutine)
- Crema fredda all'acetosa** € 22,00  
pralinato di mandorla salata, cocco e lime  
(dessert senza glutine e latticini)
- Torta danubio** € 28,00  
cottura 40 minuti, ideale per due persone  
crema al mascarpone, crema al marsala





Colori del Mare

ANTICA OSTERIA



*“La materia è il corpo che  
incarna le nostre idee.  
Da qui parte la nostra  
ricerca verso il concetto più  
difficile da interpretare:  
la semplicità.”*

*Famiglia Cera*

Antica Osteria da Cera s.r.l.  
30010 Lughetto di Campagna Lupia (Ve)  
via marghera, 24 - telefono 041.5185009

[www.osteriacera.it](http://www.osteriacera.it)