

Osteria al Pozzo Roverso

Aspettando il 2022...
Cenone di San Silvestro

Menu di Pesce

*Insalata di piovra
con finocchi, arance e pistacchi*

*Vellutata di lenticchie
con cozze*

Lasagna di mare

Ravioli all'astice

*Filetto di branzino al forno
con carciofi e patate*

*Gamberoni croccanti
in pasta kataifi
con verdure fritte*

*Panettone
con crema al mascarpone*

Uva

€ 110,00

Menu di Carne

*Carpaccio di manzo
con pecorino e spinacino*

*Vellutata di lenticchie con
guancia croccante*

*Lasagna con salsiccia e
radicchio di Treviso*

*Tortelli con ragù di
mortadella IGP e pistacchi*

Filetto di manzo ai carciofi

*Tagliere di formaggi locali
con frutta e composte*

*Panettone
con crema al mascarpone*

Uva

€ 100,00

In mancanza di prodotto fresco, saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati all'origine.

Osteria al Pozzo Rovervo

Waiting for 2022...
Cenone di San Silvestro

Fish Menu

*Octopus salad with fennels,
oranges and pistachio*

*Creamy lentil soup
with mussels*

Seafood Lasagna

Ravioli with lobster sauce

*Baked seabass fillet
with artichokes and potatoes*

*Crispy prawns
in kataifi pastry
with fried vegetables*

*Panettone
with mascarpone cream*

Grapes

€ 110,00

Meat Menu

*Beef Carpaccio
with Pecorino and baby spinach*

*Creamy lentil soup with
crispy Guanciale*

*Lasagna with sausage
and Treviso red chicory*

*Tortelli with Mortadella IGP
ragù and pistachios*

Beef fillet with artichokes

*Local cheese platter
with fruits and compotes*

*Panettone
with mascarpone cream*

Grapes

€ 100,00

Dishes may contain frozen product if fresh ingredient is unavailable.

Osteria al Pozzo Roverso

En attendant 2022...

Cenone di San Silvestro

Carte de Poisson

*Salade de poulpe avec fenouilles,
oranges et pistaches*

*Crème de lentilles
aux moules*

Lasagnes de mer

Raviolis au homard

*Filet de loup de mer au four
avec artichauts et pommes de terre*

*Crevettes croustillantes
en pâte kataifi
avec légumes frits*

*Panettone
avec crème mascarpone*

Raisins

€ 110,00

Carte de Viande

*Carpaccio de boeuf
avec Pecorino et bébé épinard*

*Crème de lentilles
au Guanciaie croustillant*

*Lasagnes aux saucisses et
radicchio de Trévise*

*Tortelli au ragù
de mortadelle IGP et pistaches*

Filet de boeuf aux artichauts

*Plateau de fromages locaux
avec fruits et compotes*

*Panettone
avec crème mascarpone*

Raisins

€ 100,00

En l'absence de produit frais, des produits congelés ou surgelés à l'origine seront utilisés.

Warten auf 2022...
Cenone di San Silvestro

Fischmenü

*Tintenfischsalat mit Fenchel,
Orangen und Pistazien*

*Linsencreme
mit Muscheln*

Meeresfrüchte Lasagne

Ravioli mit Hummer

*Wolfsbarschfilet
mit Artischocken und Kartoffeln*

*Knusprige Garnelen
im Kataifiteig
mit gebratenem Gemüse*

*Panettone
mit Mascarponecreme
Traube*

€ 110,00

Fleischmenü

*Rindercarpaccio
mit Pecorino und Babyspinat*

*Linsencreme
mit knuspriger Guanciale*

*Lasagna mit Wurst und
Radicchio aus Treviso*

*Tortelli mit Mortadella IGP
Ragù und Pistazien*

Rinderfilet mit Artischocken

*Käseplatte aus der Region
mit Obst und Kompotte*

*Panettone
mit Mascarponecreme
Traube*

€ 100,00

Osteria al Pozzo Rovervo

Aspettando il 2022...
Cenone di San Silvestro

Bevande - Drinks

Acqua minerale € 5.00

Naturale o frizzante

Soft Drinks € 5.00

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda

Birra alla spina - Draft beer
piccola (0,2) € 6.00

media (0,4) € 8.00

Birra in bottiglia - Bottled beer € 8.00

Aperitivi € 8.00

Spritz, Bellini, Campari soda, Gingerino

Caffè € 4.00

Caffè americano € 5.00

Liquori nazionali € 8.00

Liquori esteri € 10.00



Osteria al Pozzo Rovervo

Aspettando il 2022... Cenone di San Silvestro

Carta dei vini

Bollicine - Sparkling Wines

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut	Tenuta Rivaluce (TV)	€ 28 .00
Franciacorta Brut ND	Cantine San Cristoforo (BS)	€ 42 .00
Champagne Mœt & Chandon Impérial	Mœt & Chandon, Francia	€ 90 .00
Champagne Drappier Brut Nature	Maison Drappier, Francia	€ 90 .00

Vini bianchi - White Wines

Sauvignon Turrano	Bosco del Merlo (VE)	€ 28 .00
Pinot Grigio Tudajo	Bosco del Merlo (VE)	€ 30 .00
Ribolla Gialla Iside	Bosco del Merlo (VE)	€ 35 .00
Soave Classico Danieli	Fattori Vini (VR)	€ 30 .00

Vini rosati - Rosé Wines

Bardolino Chianetto	Cantina Caorsa (VR)	€ 28 .00
---------------------	---------------------	----------

Vini rossi - Red Wines

Cabernet Sauvignon Nono Miglio	Bosco del Merlo (VE)	€ 28 .00
Merlot Riserva Campo Camino	Bosco del Merlo (VE)	€ 35 .00
360 Ruber Capite	Bosco del Merlo (VE)	€ 49 .00
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, MALBECH		
Valpolicella Ripasso Campo Bastiglia	Ca' Rugate (VR)	€ 36 .00
Amarone della Valpolicella 1999/2003	Cantine Aldeggeri (VR)	€ 180 .00
Chianti Classico Fattoria del Colle	Donatella Cinelli Colombini (SI)	€ 39 .00
Brunello di Montalcino	Azienda Predella (SI)	€ 90 .00